

المعجم الزراعي لعربي

في الفاظ العلوم الزراعية ومصطلحاتها

عربي - انكليزي - فرنسي

الجزء الأول "الإنتاج النباتي"

المجلد السابع "الصناعات الغذائية"

مطابع الشروق

القاهرة - بيروت

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تقدمة

من المسلمات في علمنا المعاصر أن الزراعة - وتنامي إنتاجها - ركيزة راسخة ورئيسية في ارتقاء المجتمعات ، وقوة اقتصادها ، ومنعتها ، وما أمسّ الوطن العربي إلى التحديث الشامل لإمكاناته الزراعية الواسعة ، وامتداد الخضرة إلى سهوله ، ونماء رباه على أسس علمية وتكنولوجية حديثة ، وهو هدف تسعى إلى تحقيقه المنظمة العربية للتنمية الزراعية من خلال ما أجرته وتجريه من دراسات جدوى فنية واقتصادية على المستوى القومى والقطرى .

وتطلع علينا المكتبات العالمية مع كل يوم بالجديد من إنتاجها العلمى الثرّ ، وخاصة باللغتين الإنجليزية والفرنسية ، فلم تعد الزراعة الحديثة علماً واحداً يتناول عدداً محدوداً من المصطلحات ، وإنما أصبحت ميداناً هاماً من ميادين المعرفة الحديثة ، فاتسعت آفاقها لتحوى علوماً متعددة ، تضم فروعاً كثيرة ، تشمل على الآلاف من المصطلحات العلمية الأجنبية المستحدثة .

وإذ تباينت الصياغة العلمية للمصطلحات المعربة ، واختلفت من قطر لآخر - فضلاً عن اختلاف بعض المسميات العربية ذاتها بين الأقطار العربية - فقد أمسى توحيد المصطلحات غاية قومية يتنادى بها الناطقون بالضاد ، وصولاً إلى اللغة العلمية المشتركة ، والمعرفة الموحدة بكل جوانب العمل العلمى والثقفى .

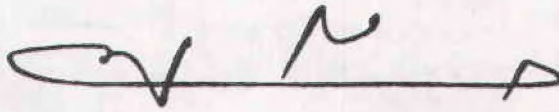
ومن هذا المنطلق أقر مجلس المنظمة العربية للتنمية الزراعية الذى يضم وزراء الزراعة العرب في دور انعقاده العاشر مشروعاً لحصر وتوحيد المصطلحات الزراعية ، وتبع ذلك تشكيل لجان خبرة قطرية ، بدأت في حصر المصطلحات الزراعية ، ووضع تعاريفها ، وتولت لجنة خبرة رئيسية مناقشة ماتوصلت إليه اللجان القطرية ، والاتفاق حول المصطلح العربى الموحد ، وتعريفه .

وإنّه ليسعدنى أن أقدم إلى أبناء الأمة العربية المتلهفين إلى الارتشاف من نبع المعارف والثقافة العلمية ، وإلى المهتمين بتطوير الإنتاج الزراعى وتحديثه ، باكورة لمعجم عربى شامل لألفاظ العلوم الزراعية ومصطلحاتها ، وذلك في المجلد السابع من الجزء الأول « الإنتاج النباتى » ، هذا وقد أصدرت المنظمة إضافة إلى هذا المجلد أحد عشر مجلداً آخر : خمسة منها فى « الإنتاج النباتى » وثلاثة أخرى فى « الإنتاج الحيوانى » ، وثلاثة فى « الاقتصاد الزراعى » ، وسوف تصدر المنظمة - بمشيئة الله - بقية أجزاء المعجم سنوياً إلى أن يتم اكتماله فى عام ١٩٨٧ .

ويعتبر هذا المعجم فريداً في نوعه ، إذ هو ثلاثى اللغة - عربى ، وإنجليزى ، وفرنسى - مصطلحاً وتعريفاً ، وفيه يتم ترتيب الألفاظ والمصطلحات الزراعية وفقاً للألفبائية العربية بعد توحيد معظمها ، وملحق بنهاية المعجم فهرسان أيجديان للمصطلحات بكل من اللغتين : الإنجليزية ، والفرنسية ، ويقابلها المرادف العربى ، وبذلك تضيف المنظمة إلى الجهود السابقة المشكورة جهداً علمياً جديداً شارك فى إعدادة نخبة من الخبراء العرب .

أظل الله الوطن العربى برعايته ، ووقفنا جميعاً إلى تحقيق الأهداف والآمال التى يتطلع إليها أبناء الأمة العربية .

الدكتور حسن فهمى جمعة

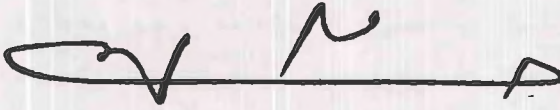


المدير العام

تنفيذاً لقرار مجلس المنظمة في دور انعقاده العاشر
بتنفيذ مشروع حصر وتوحيد المصطلحات الزراعية
في الوطن العربي وإصدار "المعجم الزراعي العربي"
فلقد شكلت لجنة الخبرة الرئيسية لدراسة وتعديل
واختيار المصطلح الأفضل من السادة :

د. مصطفى حازم د. محمد عثمان غنفر د. وليد فهد المرافي د. سالم توفيق النجفي م. أحمد طلفع عزيز

المدير العام



الدكتور حسن فهمي جمعة

كلمة لجنة الخبرة الرئيسية

عزيزنا القارئ :

يسعدنا أن نضع بين يديك باكورة المعجم العربي الزراعى الذى نأمل أن يغنيك عن العودة إلى الكثير من المعاجم أو المراجع العلمية لاستيضاح معنى كلمة ، أو للبحث عن تعريبها ، فهذا عمل قننا به مع اللجان القطرية المختلفة .

لقد كانت المهمة شاقة ، وكان العمل جسيماً ، فكم من صحائف سطرت وأعيدت وكررت ، وكم من مُدخلات وتعريف جُمعت وقورنت ، فُقبلت أو عُذلت .

وفى عمل كبير كهذا لابد من زلة وزلة ، سواء فى الإنشاء أو الصياغة أو الطبع ، كما أننا لا ندعى لعملنا الكمال أو العصمة ، فقد جهدنا أن نصل إلى ما يرضيك ، وصح منا العزم ، وحسنت النية ، فإذا سرك ما قرأت ، فذلك حسبنا .

ولقد ساهم فى إعداد هذا الجزء اختصاصيون من مختلف الأقطار العربية نذكرهم عرفاناً بفضلهم حسب الترتيب الألفبائى :

د . بابكر البشير محمد	مركز أبحاث التغذية بوزارة الزراعة	جمهورية السودان الديمقراطية
د . باسل كامل دلالى	كلية الزراعة والغابات	جامعة الموصل
د . جرجس صمويل عبد الملك	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . جلال الدين عبده الشريفي	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . حسن على هيكى	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . حسين كمال الدين المنواقي	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . سعد على زكى	عميد كلية الزراعة	جامعة عين شمس
د . شاكر شعانة رزق	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . على محمد حسين الشيبانى	كلية الزراعة والغابات	جامعة الموصل
د . فؤاد أمين الأشوح	معهد بحوث البساتين	جمهورية مصر العربية
د . فيصل عمر محمد	كلية الزراعة والغابات	جامعة الموصل
د . محمد الصاوى مبارك	كلية الزراعة	جامعة عين شمس

ولكى تكون الفائدة أكبر ، والمراجعة أيسر ، فإننا نود أن نشير إلى طريقة إعداد المعجم :
لقد سعت اللجنة إلى توحيد المقابل العربى للمصطلح الأجنبى ، وتمَّ لها ذلك فى أكثر من ثلاثة أرباع المدخلات الواردة فى المعجم ، ويعود الفضل إلى رواد التعريب الأوائل ، حماة لغة الضاد ، عشاق الحرف العربى ، وإلى التزام اللجنة بتفضيل الكلمة العربية على الكلمة المعربة لفظاً ، وتفضيل الكلمة الواحدة على الكلمتين للمصطلح الأجنبى الواحد ، مستفيدين من قواعد الصرف ، معتمدين على الاستعارة والاشتقاق ،

وذلك ما يميز اللغة العربية . ويعطى للمعربين سلاحاً لا يُفَلّ ، ومنهلاً لا ينضب ، يقوم مقام السوابق واللواحق اللذين يميزان اللغتين الإنجليزية والفرنسية !

١ - فإذا كان للمصطلح الأجنبي أكثر من مقابل عربي ، فقد نهجنا النهج الآتي :

(أ) قد يكون للمصطلح الأجنبي عدة مقابلات عربية ، وذلك يعود إلى غنى لغتنا بالترادفات التي تعطي الكلمة معنى أكثر دقة ، حسب وقوعها في الجملة وسياق الحديث ، فوضعنا في هذه الحالة كل مقابل عربي في مدخل مستقل حسب ترتيبه الألفبائي ، مع الإشارة في التعريف إلى معناه المحدد . مثال ذلك :

alternate وتقابلها كلمتا : متبادلة ، متعاقبة .

متبادلة : وتقال عند ترتيب أوراق النبات على سويات مختلفة بالتناوب .

متعاقبة : وتقال عند تعاقب الأجيال في النباتات : الجيل البوغى ، والجيل العروسى / المشيجى .

(ب) وقد يكون للمصطلح العلمى الأجنبي عدة مقابلات مستخدمة في الأقطار العربية المختلفة ، وهنا رأت اللجنة أن من المناسب ، الاحتفاظ بالمرادفات المستخدمة في بعض الأقطار العربية بالنسبة لبعض المصطلحات ، رغم أن المصطلح العلمى في اللغة الأجنبية مصطلح واحد ، وأجرت في شأنها أمرين :

الأمر الأول : أن يترك الخيار للمستفيد من المعجم ليستخدم أى تعبير يريد ، وفي هذه الحالة توضع المترادفات جميعها مع فاصلة (،) بينها ، وترتب حسب الأولوية ، ومثال ذلك :

القمح ، الحنطة

فإذا وضع بينها خط (-) يكون لكل منها نفس الأهمية ، مثال ذلك :

عروس - مشيجة

الأمر الثانى : أن تكون اللجنة قد رأت أن هناك مصطلحاً مستخدماً ويجب إهماله ، ولكن تتحتم الإشارة إليه للتذكير ، وفي هذه الحالة يوضع المصطلح المقترح إهماله بين قوسين ، ومثال ذلك :

صبغى ، (كروموسوم) ، (كروموزوم)

٢ - لقد وضعنا المصطلح العربى بصيغة المفرد مجرداً من « ال » التعريف غالباً ، تجنباً لما قد يحدث من التباس ، تاركين للمستفيد من المعجم حرية التصرف بالمصطلح ، فيعرفه ، أو يشيّه ، أو يجمعه ، أو يشتق اسماً من الفعل ، أو فعلاً من الاسم ولو كان جامداً (كما أجازته أكثر الجامعات العربية) .

٣ - ولقد ابتدأنا المصطلحات الأجنبية وتعريفها بحرف صغير متجاوزين العرف ، فيما عدا أسماء الأعلام ، وأسماء الأجناس المستخدمة في تصنيف الكائنات الحية .

٤ - ولا يخفى على القارئ أن للمصطلح الأجنبي الواحد معاني متعددة في العلوم الزراعية والعلوم الأخرى ،

ولقد اقتصرنا على وضع المقابل العربي حسب التعريف المرافق له ، مثال ذلك : كلمة "development" :
"developpement" تعني :

- (أ) « التنمية » في الاقتصاد ، أى زيادة الموارد .
 - (ب) « الإشاعة والنشر » في العلوم الاجتماعية ، أى التعميم على أفراد المجتمع كافة .
 - (ج) « التنامي » في علوم الحياة ، أى زيادة حجم الكائن الحى الذى يرافقه تشكل الأعضاء .
- تميزاً لها عن كلمة النمو croissence, growth التى تعنى زيادة الحجم فقط .

٥ - وقد لا تتطابق التعاريف في اللغات الثلاث : العربية والإنجليزية والفرنسية ، فكلها لغات ذات حضارة عريقة أو حديثة ، ولكل لغة عبقريتها وأصولها .

٦ - ولقد اتبعنا الترتيب الألفبائى في تسلسل المصطلحات ، الهمزة ، فالألف ، فالباء ، فالتاء فالهاء ، فالواو ، فالياء سواء في ذلك الحرف الأول أو الثانى أو الثالث أو ومثال ذلك في تسلسل الحرف الثانى :

جار ، ثم جار ، ثم جبر ثم جهر ، جور ، جبر
وذلك تسهيلاً للمراجع ، واتباعاً لسنة المعاجم العربية الحديثة .
ولم تستعمل الرموز إلا نادراً ، ومنها :

ج : جمع
م : مفرد
ف : فعل
ذ : مذكر
ث : مؤنث

وختاماً فإننا نرجى الشكر الجزيل إلى وزراء الزراعة العرب أعضاء مجلس المنظمة العربية للتنمية الزراعية الذين أرادوا للغة القرآن أن تظل عالية الرأس ، سباقة بين لغات الأمم الأخرى .

ونتوجه بالشكر وافرأ إلى الأستاذ الدكتور حسن فهمى جمعة ، المدير العام للمنظمة العربية للتنمية الزراعية ، على حماسه الجيأشة لمشروع المعجم الذى أولاه من العناية ما أولى به مشاريع المنظمة الأخرى العديدة والكبيرة .

ومن المولى جلّ وعلا نرجو السداد ،

اللجنة الرئيسية

مقدمة

الجزء الأول «الإنتاج النباني»

المجلد السابع

وما أن وصلت المجلدات التي صدرت من المعجم الزراعي العربي إلى قرائها المختصين العارفين بدقائق الأمور ، الضالعين في علومهم ، حتى بدأت ترد إلى اللجنة الرئيسية ملاحظاتهم القيمة واقتراحاتهم البناءة ، فقامت اللجنة بدراستها تباعاً وستوالى ذلك وأخذت منها ما يتفق مع النهج الذي اختطته في عملها ، وفي هذه الحالة وضعت الكلمة الجديدة في بداية المدخل ، ووضعت الكلمة السابقة بعد فاصلة مثلاً :

حيواتي ، هوالى مقابل "aérobic و aerobic"

كما أن اللجنة أخذت عن اللجان القطرية بعض الاتجاهات الحديثة في النقل إلى اللغة العربية مثلاً :

١ - صيغة (مفعول) لأسماء آلات القياس .

٢ - صيغة (فعل) للكلمات الأجنبية التي تنتهى بالجذر (اللاحقة ، الكاسحة) "phile,-philous" .

٣ - صيغة (فعل) للكلمات الأجنبية التي تنتهى بالجذر ible,-able .

٤ - صيغة (فعل وفعل) للدلالة على الأمراض سواء أدلت على خفقان أم لم تدل على ذلك ، وسواء أكانت مشتقة من فعل أم من اسم جامد .

ولابد من الإشارة إلى أن النسخ الموزعة جاء بها أخطاء قليلة إن لم تكن نادرة لا تخفى على القارئ الكريم ، ولربما أدى بعضها إلى حلول كلمة مكان أخرى أو مدخل مكان مدخل آخر مما يسبب التباساً علمياً كبيراً ، واللجنة الرئيسية : إذ تأسف لذلك ترجو من السادة العلماء الأجلاء موافقاتها بأرائهم ومقترحاتهم التي ستكون موضع التقدير والاهتمام ، علماً بأن كافة التعديلات ستدخل في المعجم بطبعته الثانية في شكله النهائي بعد اكتمال العمل فيه .

واللجنة الرئيسية لعل ثقة بأنها ، بالتعاون مع المختصين الأجلاء ، الحريصين على لغة الضاد ، قادرة على تجاوز أية عقبات مهما عظمت ، وعلى نقل العلوم ومصطلحاتها إلى اللغة العربية ، مستفيدة من طاقات لغتنا الخلاقة ، ومكنوناتها الدفينة ، وكنوزها الغنية .

والله ولي التوفيق ،

اللجنة الرئيسية

setting (syrup):

allowing syrup for sometime to settle.

Appertization:

the process of food preservation by canning, invented by the French confectioner *Nicolas Appert*.

acrolein test:

a physico-chemical test for identification of fats or oils in foods. It results in formation of acrolein which is characterized by a strong special smell.

Babcock test:

test for determining milk fat content.

Baudoin test, furfural test:

a special test for detecting sesame oil in other oils or fatty food products.

sediment test (milk):

a test for estimating visible dirt in milk.

décantation n.f.:

opération par laquelle s'opère le dépôt des matières non solubles d'un sirop.

appertisation n.f.:

procédé de conservation des aliments par la chaleur en milieu hermétiquement clos, inventé par la Français *Nicolas Appert* en 1812.

test à l'acroléine l.m.:

procédé physico - chimique d'identification des graisses et des huiles dans les aliments résultant de la formation d'acroléine et caractérisé par une odeur forte et désagréable.

test de Babcock l.m.:

test utilisé pour déterminer le contenu du lait en graisses.

test Baudoin l.m.:

test spécial pour détecter l'huile de sésame dans d'autres huiles ou produits alimentaires gras.

test de sédimentation du lait l.m.:

test permettant d'estimer la quantité d'impuretés du lait.

بأنه:

رك السائل فترة من الزمن لترسيب المواد غير لمتحلة .

لأبوة:

عملية حفظ الأغذية بالتعليب . وهي من بتكار صانع الحلوى الفرنسى « نيكولاس برت » .

اختيار «أكرولين»:

اختيار «فيزيائى - كيميائى» لإثبات وجود لدهون أو الزيوت فى الأغذية ينتج عنه كوين مركب أكرولىنى يتميز برائحة قوية خاصة .

اختبار «بابكوك»:

ختبار لمعرفة محتوى الدهن فى اللبن .

اختبار «بودوين» - اختبار الفرفورال:

ختبار خاص بالكشف عن وجود زيت سمسم فى الزيوت أو الدهون الغذائية أو تتجاتها .

اختبار الترسيب (الحليب):

ختبار لتقدير الشوائب المرئية فى اللبن .

wheat sedimentation test :

test used for evaluating the wheat strength by suspending the free bran ground stock in water acidified with lactic acid. Number 3 denotes a weak wheat while number 70 denotes strong wheat.

test de sédimentation du blé l.m. :

test utilisé pour évaluer la force d'un blé par mise en suspension des céréales broyées libérées de leur son dans de l'eau acidifiée à l'acide lactique. Le nombre 3 indique un blé faible tandis que le nombre 70 indique un blé fort.

اختيار الترسيب للقمح :

اختبار للحكم على قوة الأقحاح بعمل معلق من طحين القمح الخالي من الردة في كمية من الماء المعامل بحامض اللاكتيك «البنيك» ، ويدل الرقم ٣ على أقحاح ضعيفة بينما يدل الرقم ٧٠ فما فوق على أقحاح قوية .

baking test :

a test used for final evaluation of flour .

test de levée l.m. :

test utilisé pour évaluer les qualités d'une farine.

اختيار الخبز :

اختبار يجرى للتعرف على مدى ملائمة الدقيق للغرض المستخدم .

Hayberg falling number test :

a test for the determination of flour amylase activity .

test du nombre d'Hayberg Falling l.m. :

test utilisé pour déterminer l'activité enzymatique d'une farine.

اختيار رقم «هايرج» :

اختبار لقياس نشاط «الألفا أميلاز» في المعجن .

resazurin test (milk):

a test that measures the microbial and hygienic condition of milk .

test à la résazurine l.m. :

test utilisant le virage de couleur de la résazurine pour mesurer les conditions hygiéniques et microbiologiques d'un lait.

اختيار الرزازيرين :

اختبار يقيس درجة جودة اللبن من الناحية الميكروبية والصحية .

Stevens cloud test :

a qualitative test for residual enzyme activity in pasteurized citrus concentrates and is used as an indication of cloud stability.

test de turbidité de Stevens l.m. :

test qualitatif mesurant l'activité enzymatique résiduelle dans les concentrés pasteurisés d'agrumes, utilisé comme indication sur la stabilité de la turbidité.

اختيار «ستيفن» للتعكر :

اختبار وصفي للنشاط المتبقي الإنزيمي «الإنزيمي» في عصائر الحمضيات المركزة ، ويستخدم مؤشرا لاستقرار التعكر «التغيش» .

Fitelson test :

a test used for differentiating between olive and tea-seed oil .

test de Fitelson l.m. :

test utilisé pour différencier les huiles d'olive des huiles de graines de thé.

اختيار «فتلسون» :

اختبار يستعمل للفرقة بين زيت الزيتون وزيت بذور الشاي .

phosphatase test (milk):

an enzymatic test for efficiency of milk pasteurization.

filth test:

a test for determining the contamination of food with rodent hairs or insect fragments.

Kreis test:

a test carried out to discover oil or fat rancidity.

Halphen test:

a test to detect cotton-seed and kapok oils in other edible oils.

organoleptic tests:

food testing by a tasting pannel.

heat penetration:

heat transfer from an external source to the center of the can during the process of food canning.

defrosting:

the act of getting rid of deposited ice.

boiling point elevation:

the difference between boiling point

test à la phosphatase l.m.:

test enzymatique pour mesurer l'efficacité de a pasteurisation d'un lait.

test de pollution l.m.:

test utilisé pour déterminer la pollution des aliments par des poils de rongeurs ou des fragments d'insectes.

test de Kreis l.m.:

test utilisé pour mettre en évidence le rancissement des graisses et des huiles.

test de Halphen/l.m.:

test utilisé pour mettre en évidence les huiles de coton et de kapok dans d'autres huiles.

tests organoleptiques l.m.p.:

tests des qualités organoleptiques des produits alimentaires effectué à l'aide d'un groupe chargé de goûter les produits.

pénétration de la chaleur l.f.:

transfert de chaleur d'une source extérieure jusqu'au centre d'un récipient pendant le processus de traitement des aliments par la chaleur.

déglaçage n.m., dégivrage n.m.:

action de débarrasser un produit ou un matériel de la glace déposée.

élévation du point d'ébullition l.f.:

différence entre le point d'ébullition d'une

تَبَارِ الفُسْفَاتاز :

تَبَارِ إنْظِمْي « إنْزِمْي » لكفاءة بستره بن .

تَبَارِ القَذَارَة :

تَبَارِ لتقدير تلوث الغذاء بصورة خاصة من القوارض وأجزاء الحشرات .

تَبَارِ « كْرِيس » :

تَبَارِ يجرى للكشف عن الزناخة في بوت والدهون .

تَبَارِ « هَلْفِن » :

تَبَارِ يستخدم للكشف عن وجود زيت قطن وزيت بذور القابوق كابوك في الزيوت الغذائية الأخرى .

تَبَارَات الدَّوْقِيَة (للأغذية) :

تَبَارَات الأغذية بواسطة التذوق .

تَرَاقِ حراري :

تَالِ الحرارة من المصدر الخارجي إلى ز العلبه أثناء عملية حفظ الأغذية لية .

تَالِ الجليد :

تَالِ التخلص من الجليد المترسب .

تَالِ نقطة الغليان :

تَالِ في درجة الحرارة بين نقطة الغليان

temperature of sugar solution at absolute pressure, and the boiling point of water under the same pressure.

white rice :

paddy rice after the removal of the inner layers, germ and aleurone layer .

brown rice :

dehusked paddy rice .

paddy rice :

rice grains covered with a hard fibrous husk .

parboiled milled rice :

rice steeped in boiled water or subjected to live steam then dried and milled .

argol :

potassium acid tartrate which precipitates during ageing of wine.

areometer :

an apparatus to measure the specific weight of alcoholic solutions .

deacidification (oils) :

removal of free acids from oils by steam distillation .

solution de sucre à la pression absolue et le point d'ébullition de l'eau à la même pression.

riz blanc l.m. :

riz paddy débarrassé de ses germes, de ses enveloppes et de ses glumes.

riz brun l.m. :

riz paddy débarrassé de ses écorces.

riz paddy :

riz enveloppé par ses écorces fibreuses.

riz étuvé l.m. :

riz étuvé à l'eau bouillante ou traité à la vapeur puis séché et passé au moulin.

tartre brut l.m. :

tartrate acide de potassium qui précipite durant le traitement du vin.

aréomètre n.m. :

appareil utilisé pour mesurer le poids spécifique des solutions alcoolisées.

désacidification des huiles l.f. :

enlèvement des fractions acides des huiles par distillation à la vapeur.

محلول السكر تحت ضغط مطلق ونقطة الغليان للماء تحت نفس الضغط .

الأرز الأبيض :

أرز شعير فصلت عنه الأغلفة الداخلية وطبقة الجنين والأليرون .

الأرز البني :

الأرز المزال عنه الأغلفة الصلبة .

أرز شعير خام :

حبوب الأرز المحاطة بالأغلفة الصلبة .

الأرز المعامل بالبخار :

أرز يعامل بنقعه في ماء مغلي أو تعريضه مباشرة للبخار ثم يخفف وتجري عليه عمليات الضرب العادية .

أرغول - أرغول :

طرطرات البوتاسيوم الحامضية التي تترسب أثناء تعتيق النبيذ .

أريومتر :

جهاز لقياس الوزن النوعي للسوائل الكحولية .

إزالة الحموضة (الزيوت) :

التخلص من الأحماض « الحموض » الدهنية الحرة الموجودة بالزيت ، بطريقة التقطير بالبخار .

deodorization :

the removal of undesirable odour or flavours .

detoxication :

the conversion of a toxic substance to a non-toxic product .

degumming (oils):

desliming or removal of non-glyceridic substances on refining .

scrubbing :

removal of gases from the storage atmosphere, generally CO₂ or O₂

desalination :

removal of salts from liquids (usually water) .

dusting :

the process of separating flour passed with the partial ground stock before delivering to the purifiers .

hot-break :

a process in which tomato fruits are pre-heated before going to the juice extraction .

restoration :

the addition of lost nutrients during processing of food .

désodorisation n.f. :

enlèvement des odeurs ou des goûts indésirables contenus dans les aliments .

détoxication n.f. :

conversion d'une substance toxique en un produit non toxique .

démucilagination n.f. :

élimination, au cours du raffinage des huiles et des corps gras, des substances non-glycéridiques .

épuration n.f. :

élimination des gaz de l'atmosphère de stockage des produits alimentaires, généralement gaz carbonique ou oxygène .

dessalement n.m. :

élimination des sels d'un liquide (généralement de l'eau) .

tamisage n.m. :

processus de séparation de la farine qui passe au travers des tamis avec une partie des déchets avant l'accès aux épurateurs .

préchauffage n.m. :

processus par lequel les tomates sont chauffées avant l'extraction du jus .

complètement n.m. :

addition d'éléments nutritifs manquants

إزالة الرائحة :

إزالة الروائح الغير المرغوبة .

إزالة السُمِّية ، «إبطال السُمِّية» :

تحويل مادة سامة إلى غير سامة .

إزالة الصَّعْغ (الزيوت) :

التخلص من الصمغ المصاحبة للزيت في عملية التكرير .

إزالة الغازات :

إزالة الغازات من جو التخزين ، ويزال عادة غاز ثنائي أكسيد الكربون والأكسجين .

إزالة الملوحة :

التخلص من الأملاح الموجودة بالسوائل (الماء عادة) .

استخلاص الدقيق :

فصل الدقيق المتسرب مع نواتج الطحن بعد كل مرحلة ، قبل إرسال هذه النواتج إلى المنقيات .

استخلاص ساخن :

معاملة تمار الطاطم بالحرارة قبل استخلاص العصير منها .

استرداد - تَعْوِض :

إضافة العناصر الغذائية المفقودة إلى الغذاء أثناء التصنيع .

durant le processus de traitement d'un aliment.

palatability:

sensory attributes of foods (as aroma, flavour and texture) which affect their acceptability.

palatabilité n.f.:

ensemble des attributs sensoriels des aliments (arôme, flaveur, texture) qui influencent leur acceptabilité par le consommateur.

الاستِماع :

الخواص الحسية للأغذية ، كالرائحة والنكهة والنسجة ، التي تؤثر على تقبلها .

fluorescence:

fat stability:

the capability of a fat, oil, or fatty food to maintain a fresh taste and odour during storage and use.

fluorescence n.f.:

stabilité des corps gras l.f.:

capacité d'une graisse d'une huile ou d'un aliment gras à conserver son goût et son odeur de produit frais durant son stockage et son utilisation.

استِشعاع :

انظر : تألق .

استِقرار الدهن :

قدرة الدهن أو الزيت أو الغذاء الدهني في المحافظة على الطعم واللون الطازجين أثناء الحزن والاستعمال .

pulping:

separation of pulp from the rest of the fruit constituents .

épulpage n.f.:

séparation de la pulpe d'un fruit ou d'un légume du reste de ses constituants.

استِليب - فصل اللب :

عملية فصل لب الثمرة عن باقي مكوناتها .

acetylation:

the addition of acetic acid to raise the total acidity of the food .

acétylation n.f.:

ajout d'acide acétique pour augmenter l'acidité totale des aliments.

أستلة :

إضافة حامض الأسيتك « الخليك » لرفع درجة الحموضة الكلية للغذاء .

exhausting:

removal of gases from filled cans before sealing .

évacuation des gaz l.f.:

élimination des gaz des boîtes remplies avant leur scellage.

استِنفاد :

التخلص من الغازات الموجودة في فراغات العلب المعبأة قبل عملية القفل .

reduction rolls:

smooth cylinders with moderate speed used for crushing purified semolina .

rouleaux réducteurs l.m.p.:

cylindres lisses mis à une vitesse modérée et utilisés pour broyer la semoule raffinée.

أسطوانات التّعيم :

أسطوانات ملساء ذات سرعة متوسطة تقوم بطحن حبيبات الإندوسبرم الكبيرة .

break rolls :

horizontal cylinders with longitudinal grooves to ease separation of bran from endosperm.

scratch rolls :

cylinders with large number of longitudinal flutes, to scratch off and loosen the adhering husk from the impure semolina.

water-cooled rolls (mill) :

grinding rolls cooled by passing cold water through them.

break roll :

the part of the mill which cracks the grain kernel and scrapes the endosperm.

cane roll :

the cylinder where crushed cane comes in.

browning :

deviation from natural colour of fruits and vegetables due to enzymatic or non-enzymatic reactions.

conching (chocolate) :

a process used to develop flavour and odour in chocolate and to remove undesirable volatile components.

rouleaux écraseurs l.m.p. :

cylindres horizontaux à sillons longitudinaux utilisés pour faciliter la séparation du son de la partie intérieure des graines.

rouleaux à griffes l.m.p. :

cylindres équipés d'un grand nombre de cannelures pour dégager et éliminer les enveloppes adhérant aux particules de semoule.

rouleaux réfrigérés à l'eau l.m.p. :

rouleaux broyeurs refroidis par passage d'eau froide à l'intérieur des cylindres.

rouleau broyeur l.m. :

partie d'un moulin qui écrase l'amande des grains et brise l'endosperme.

rouleau à canne l.m. :

cylindre dans lequel s'écoule le jus de la canne broyée.

brunissement n.m. :

changement de la couleur des fruits et des légumes, provoqué par des réactions enzymatiques ou non enzymatiques.

conchage n.m. :

processus de broyage extrême de la pâte de cacao mélangée à du sucre, pour développer la saveur et l'odeur du chocolat et éliminer les composants volatiles indésirables.

طوانات الدش « التكسير » :

طوانات أفقية ذات تجاويف طولية تعمل لي فصل الردة عن الإندوسبرم .

طوانات فصل الردة والجنين :

طوانات ذات تجاويف طولية بعدد أكبر من أسطوانة الدش ، وتعمل على فصل زئيات الردة والجنين التي تكون ملتصقة للإندوسبرم .

طوانات مبردة بالماء (الطحن) :

طوانات الطحن المبردة بإمرار ماء بارد أخلها .

طوانة التكسير « الدش » :

زهر الأسطوانى من المطحن الخاص بكسر الحبوب وفصل السويداء للإندوسبرم .

طوانة القصب :

سطوانة التي يدخل فيها القصب روس .

وار :

راف عن اللون الطبيعي للخضر والفاكهة جة تفاعلات إنزيمية « إنزيمية » أو غير إنزيمية .

زاء (الشكولاتة) :

لمية تستخدم لإكساب النكهة والرائحة كولاته وإزالة المواد الطيارة غير غوبة .

hot curing (meat):

the treatment of holding meat in curing brine solution at approximately 49° C or higher for several hours.

carbon black:

food colouring used to impart blackness to foods.

acetate:

adjuncts:

those materials added to the malt extract for enrichment like glucose corn syrup.. etc..

food additives:

materials deliberately added to food to help its preservation and improve its palatability and appearance.

brining:

the addition of water impregnated with salt (approx. 2%) on the foods in can, before double seaming.

dietetic food:

a food prepared for specific uses modified diets, for example, low sodium, or packed without sugar.

traitement à chaud l.m.:

traitement de produits alimentaires à la saumure à une température égale ou supérieure à 49 C pendant plusieurs heures.

noir de carbone l.m.:

colorant alimentaire utilisé pour foncer la couleur des aliments.

acétate n.m.:

additifs n.m.p.:

matières ajoutées aux extraits de malt pour les enrichir tels que glucose, sirop de maïs, etc...

additifs alimentaires l.m.p.:

matières ajoutées délibérément aux aliments pour favoriser leur conservation et améliorer leur palatabilité et leur apparence.

saumurage n.m.:

addition d'eau salée environ à 2 % à des aliments en boîte avant traitement.

aliment diététique l.m.:

aliment préparé à des fins spécifiques pour des régimes par exemple à faible teneur en sodium ou sans sucre.

الإسواء الدافئ:

معاملة اللحم بمحاليل ملحية عند درجة 49° م أو أعلى منها لعدة ساعات .

أسود الكربون:

ملون غذائي يستعمل لإضفاء الاسوداد على الأغذية .

أستات:

انظر : خللات .

إضافات:

الإضافات التي تلحق بمستخلص الشعير لإغنائه كسكر العنب وعسل الذرة وخلافه .

إضافات غذائية:

مواد صالحة غذائيا تضاف عادة بكميات بسيطة للأغذية . لإطالة حفظها أو خواصها الغذائية أو المظهرية .

إضافة محلول ملحي:

إضافة الماء المذاب فيه الملح (٢ ٪ تقريبا) في حلب الأغذية قبل الإغلاق « الدرز » المزدوج .

أطعمة خاصة:

طعام يحضر لاستعمالات خاصة ، مثلا : الطعام المنخفض الصوديوم أو المحضر بدون سكر .

gluten-free foods:

foods without any wheat or rye protein.

aliments sans gluten l.m.p.:

aliments sans protéines de blé ou de riz.

أطعمة لا غلوتينية « لاجلوتينية » :
أطعمة مصنعة خالية من بروتينات القمح أو الشوفان .

reconstitution (foods):

conversion of a food product to its natural make-up addition of missing constituents.

aliments reconstitués l.m.p.:

transformation d'un produit alimentaire par adjonction à ses constituants naturels d'éléments manquants.

إعادة التكوين (في الأغذية) :
إعادة منتج غذائي إلى تركيبه الطبيعي بإضافة المكونات المفقودة .

perishable foods:

foods that spoil readily.

produits alimentaires périssables l.m.p.:

aliments qui se dégradent avec le temps et perdent leur aptitude à la consommation.

أغذية تُلَوِّف :
الأغذية القابلة للتلف السريع .

convenience foods:

foods ready for direct consumption .

aliments prêts à l'emploi l.m.p.:

aliments préparés pour être consommés directement.

أغذية جاهزة :
الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر .

acid foods:

foods with p^H less than 4.5.

aliments acides l.m.p.:

aliments dont le p^H est inférieur à 4,5.

أغذية حمضية :
الأغذية التي تحتوي على رقم هيدروجيني « أس هيدروجيني » أقل من 4,5 .

semi-perishable foods:

foods that can remain unspoiled for relatively long period.

produits semi-périssables l.m.p.:

produits qui sont susceptibles de se conserver pendant une période relativement longue.

أغذية قابلة للفساد :
أغذية تبقى سليمة لفترة طويلة نسبيا .

basic foods:

foods with p^H more than 8.5.

aliments basiques l.m.p.:

aliments dont le p^H est supérieur à 4.5.

أغذية قاعدية :
الأغذية التي تحتوي على رقم هيدروجيني « أس هيدروجيني » أكثر من 8,5 .

medium acid foods:

food having p^H values between 4.5 and 5.0.

aliments neutres l.m.p.:

aliments dont le p^H est compris entre 4.5 et 5.

أغذية مُتوسطة الحموضة :
أغذية لها « أس هيدروجيني » رقم هيدروجيني « بين 4,5 - 5 .

high acid food :

foods with p^H values ranged from 3.7 down to 2.3.

aliments à haute acidité l.m.p. :

aliments dont le p^H est compris entre 3.7 et 2.3.

أغذية مرتفعة الحموضة :

أغذية لها أس هيدروجيني « رقم هيدروجيني » يتراوح بين ٣,٧ إلى ٢,٣ .

canned foods :

foods preserved by canning .

aliments en conserve l.m.p. :

aliments dont la conservation est assurée par un emballage hermétique.

أغذية معلبة :

أغذية محفوظة بطريقة التعليب .

low acid foods :

foods with p^H between 5.0 to 6.8 .

aliments à très faible acidité l.m.p. :

aliments dont le p^H est compris entre 5 et 6.8.

أغذية منخفضة الحموضة :

أغذية لها أس هيدروجيني « رقم هيدروجيني » بين ٥ إلى ٦,٨ .

flour enrichment :

the addition of certain vitamins and minerals to flour to improve its quality .

enrichissement de la farine l.m. :

adjonction de vitamines et de minéraux à une farine pour augmenter ses qualités.

إغناء الدقيق :

إضافة فيتامينات وأملاح إلى الدقيق لتحسين نوعيته .

hard wheat :

wheats contain high protein content had strong gluten . It is unsuitable for cake or biscuits but used for white bread making .

blé fort l.m. :

blé à haute teneur en protéines contenant du gluten, se prêtant par conséquent à la panification mais inutilisable pour la fabrication de gâteaux secs et de biscuits.

أقحاح صلبة :

أقحاح « قوح » تحتوي على نسبة مرتفعة من البروتين وجلوتين قوى ، ولا تصلح مثل هذه الأقحاح لعمل الكيك أو البسكويت . إنما تناسبه صناعة الخبز الأبيض .

soft wheat :

wheat having low protein content and weak gluten . It is usually used for cakes and biscuits .

blé dur l.m. :

blé contenant peu de protéines et faible en gluten et se prêtant à la fabrication de la semoule, des pâtes alimentaires et des biscuits.

أقحاح ليّنة :

أقحاح تحتوي على نسبة منخفضة من البروتين وتتميز بضعف الجلوتين بها . وتستخدم عادة في إنتاج الكيك « الكعك » والبسكويت .

rice cones, rice polishers :

a machine to remove rice bran layers .

rouleaux polisseurs à riz l.m.p. :

machine destinée à éliminer les particules de son du riz et à lui donner un aspect lisse.

أقماع تبيض الأرز ، أكوان التبييض :

جهاز لفصل طبقات رجيع الكون من الأرز المقشور .

cold liming :

addition of lime to a raw juice for clarification.

**rice cones,
rice polishers :**

heat-seal bags :

bags made from glassine with heat-seal strips.

adhesiveness :

the work necessary to overcome attractive force between food surface and other surfaces in contact with it.

algin :

material isolated from marine weeds and added to foods to stabilize their suspending power and viscosity.

allicin :

sulfur compound responsible for the flavour of garlic.

alkannin :

red colouring material obtained from *Anchusa tinctoria*, used for colouring fats, cheese and essences.

cork slabs :

cork slabs used for the isolation in cold storage.

schlotage n.m. :

addition de chaux à un jus de fruit brut en vue d'éliminer les impuretés et de le clarifier.

rouleaux polisseurs à riz l.m.p. :

emballages scellés à chaud l.m.p. :

emballages de papier cristal comportant une bande scellée à chaud.

adhésivité n.f. :

force d'attraction existant entre la surface d'un aliment et les autres surfaces en contact avec lui.

algine n.f. :

substance extraite des algues brunes marines et utilisée en alimentation pour servir d'épaississant, de liant et de stabilisant.

allicine n.f. :

composé soufré responsable de l'arôme de l'ail.

alcannine n.f. :

colorant rouge extrait de l'orchanette (*Anchusa tinctoria*), utilisé pour la coloration des graisses, des fromages et des essences.

plaques de liège l.f.p. :

plaques de liège utilisées pour l'isolation dans le stockage à froid.

الإكلّاس - التّجفّير البارد :

إضافة الجير « الكلس » إلى عصير خام لترويقه .

أَكْوَان التبييض :

انظر : أقعاق تبييض الأرز .

أكياس اللصق الحرارى :

أكياس مصنوعة من مادة الغلاسين « الجلاسين » مع أشربة اللصق الحرارى .

الالتصاقية :

الشغل اللازم للتغلب على قوى الجذب بين سطح المادة الغذائية و سطح مواد أخرى تكون فى تماس مع المادة الغذائية .

ألجين - ألفين :

مادة معزولة « مستخلصة » من أعشاب بحرية تضاف إلى المواد الغذائية للسيطرة على اللزوجة وقوة التعليق .

ألسين :

مركب كبريتى مسؤول عن نكهة الثوم .

ألكانين :

صبغة حمراء من جذور الشنجار تستعمل فى تلوين الدهون والجبن والأرواح .

أَواح فلين :

أواح من مادة الفلين تستعمل فى العزل فى مستودعات التبريد .

rehydration :

addition of water to dehydrated or dried foods .

réhydratation n.f. :

addition d'eau à des produits alimentaires déshydratés ou séchés.

إمهاء :

إضافة الماء إلى الأغذية المجففة .

heating coils :

tubes in which super heated steam is circulated.

serpentins de chauffage l.m.p. :

tubes dans lesquels circule de la vapeur surchauffée.

أنابيب التسخين :

أنابيب يدور فيها بخار فائق التسخين .

annatto :

a vegetable-colouring material used in butter, oils and cheese .

anato n.m. :

colorant végétal utilisé pour teinter le beurre, l'huile et le fromage.

أناتو :

مادة ملونة نباتية ، تستخدم لتلوين الزبدة والزيوت والجبن .

bloater :

hollow or gas spaces formed in pickles by micro-organisms .

bulles n.f.p. :

cavernes ou trous formés dans les aliments conservés à la saumure par les micro - organismes.

انتفاخ :

جوف أو حيز غازي يتكون في المحللات بفعل الميكروبات .

hard swell :

can ends that resist being pushed back to a normal concave position .

flochage n.m. :

accident de conserverie qui dilate le fond des boîtes de conserve et résiste à la pression pour retour à l'état normal.

انتفاخ صلب :

علب المحفوظات التي تنتفخ نهاياتها وتقاوم إعادتها بالضغط إلى حالتها العادية المقعرة .

soft swell (cans) :

a swelling of cans which can be forced back .

bombage n.m. :

accident de conserverie qui dilate le fond d'une boîte de conserve susceptible de revenir à l'état normal par pression sur ce fond.

انتفاخ طري (في العلب) :

انتفاخ في العلب يمكن إعادته بالضغط بالإبهام .

hydrogen swell :

a chemical spoilage of canned foods due to hydrogen formation .

flochage à l'hydrogène l.m. :

accident chimique de déformation des boîtes de conserve dû à la formation d'hydrogène.

انتفاخ هيدروجيني :

فساد كيميائي يحدث بالأغذية المعلبة نتيجة تكوّن غاز الهيدروجين .

entoletter :

machine used to disinfest cereals and other foods .

désinfecteur n.m. :

machine utilisée pour désinfecter les céréales et les autres produits alimentaires.

إنتوليتز :

ماكينة « مكنة » تستخدم لتطهير الحبوب والأغذية الأخرى من الحشرات .

instrone :

an apparatus measures the firmness characteristics of cooked spaghetti.

instrone n.m. :

appareil de mesure des caractéristiques de résistance des spaghettis cuits.

الإنسترون :

جهاز لقياس صلابة المكرونة المطبوخة وقوة مضغها .

dough extensibility :

the capability of dough to extend without rupturing.

extensibilité d'une pâte l.f. :

capacité d'une pâte à gonfler sans présenter de ruptures.

نسيابية العجين - مطاطية العجين :

قدرة العجينة على أن تنساب عند تعرضها قوى شد دون أن تتمزق .

ripening (cheese) :

chemical and biological changes during the maturation of cheese.

affinage n.m. :

ensemble des modifications chimiques et biologiques survenant pendant la maturation d'un fromage.

نضاج (الجبن) :

لتغيرات الكيماوية والحياتية « البيولوجية » التي تحدث خلال فترة نضج الجبن .

thermal process of dough :

the submission of fermented dough to baking process.

processus de cuisson de la pâte l.m. :

soumission de la pâte fermentée au processus de cuisson.

لإنضاج الحاراي للخبز :

حاملة قطع العجين مكتملة التخمير الحرارة .

flour maturing :

improving the flour characteristics by storing to yield a good bread.

maturation de la farine l.f. :

amélioration des caractéristiques de la farine par stockage en vue d'obtenir du pain de qualité.

نضاج الدقيق :

سين خواص الدقيق بالتخزين لإنتاج غيف جيد .

ب

starter :

a microbial culture containing the appropriate organism, added to the medium under fermentation, for the manufacture of the desired products.

culture starter *l.f.* :

culture microbienne contenant les microorganismes appropriés ajoutée au medium en fermentation pour la fabrication des produits désirés.

بادئ :

مزرعة تحتوى على الكائن المناسب .
تضاف إلى البيئات المزرع تخميرها ، لإنتاج
المواد المرغوبة .

brix :

an apparatus for measuring degree of concentration in sugar solutions at fixed temperature.

brixmètre *n.m.*, brix *n.m.* :

appareil utilisé pour mesurer le degré de concentration des sucres dans une solution, à une température déterminée.

بالنج - بركس :

جهاز لقياس درجة تركيز المحاليل السكرية
في درجة حرارة ثابتة .

bitty cream (milk):

the separation of fat droplets on milk surface.

crème du lait *l.f.* :

séparation des particules de matière grasse à la surface du lait.

بُتور القشدة - قشدة مُمزقة :

انفصال حبيبات القشدة على سطح اللبن .

chemurgy :

chemical research designed to promote the use of agricultural products for industrial purposes.

agrochimie *n.f.* :

recherche chimique orientée en direction de la promotion de l'utilisation des produits agricoles à des fins industrielles.

البحوث الكيميائية الزراعية :

البحوث الكيميائية التي تصمم لتشجيع
استعمال المنتجات الزراعية للأغراض
الصناعية .

super heated steam :

a vapour whose temperature is higher than saturation temperature for the specified pressure.

vapeur surchauffée *l.f.* :

vapeur à une température supérieure à la température de saturation pour une pression donnée.

البُخار المُحمَّص :

البخار الذي ترتفع حرارته أكثر من الحرارة
القصى تحت ضغط معين .

coffee substitute :

a food product which contains no coffee, generally prepared from a roasted and ground mixture of bran, wheat, and molasses.

café artificiel *l.m.* :

produit alimentaire ne contenant pas de café généralement préparé à partir d'un mélange grillé de son, de blé et de mélasse.

بديل القهوة :

منتج غذائي لا يحتوى على القهوة . ويحضر
عادة من مزيج من النخالة والحنطة
المحمصتين المطحونتين إضافة إلى المولاس .

celery seed :

a condiment made from the dried fruit of wild celery.

dry casks :

casks constructed to hold non-liquid products.

brix :

beriberi :

a disease caused by a severe vitamin B deficiency.

radicidation :

the treatment of food with radiation doses sufficient for pasteurization.

cold pasteurization :

pasteurization by membrane filters.

flash pasteurization :

the exposure of a liquid food to pasteurization temperature for short time.

electropure process :

a method for pasteurizing milk by passing an alternating current.

biscuit :

bakery product high in energy value; made

graine de céleri l.f. :

condiment fabriqué à partir des fruits séchés du céleri sauvage.

boucaut n.m. :

type de fût construit pour le stockage et la manutention de produits non liquides.

brix n.m. :

béribéri n.m. :

maladie provoquée par une déficience grave en vitamine B.

irradiation n.f. :

traitement de la nourriture par doses de rayonnements suffisantes pour aboutir à une pasteurisation.

pasteurisation à froid l.f. :

pasteurisation à l'aide de membranes filtrantes.

pasteurisation flash l.f. :

exposition d'un aliment liquide à la température de pasteurisation pour un temps bref.

électropasteurisation n.f. :

méthode de pasteurisation du lait par passage d'un courant alternatif.

biscuit n.m. :

produit de pâtisserie de haute valeur én-

بُذور الكرفس :

تابل يحضر من الثمار المجففة للكرفس البرى .

براميل المواد الصلبة :

براميل خشبية مصممة خصيصا لتعبئة المواد الصلبة فقط .

بركس :

انظر : بالنج .

برى برى :

داء ينشأ عن نقص فيتامين (ب) فى الغذاء .

بسترة إشعاعية :

معاملة الغذاء بجرعات إشعاع كافية للبسترة .

بسترة باردة :

البسترة بواسطة مرشحات غشائية .

بسترة سريعة ، بسترة ومضية :

تعريض الأغذية السائلة إلى درجة حرارة البسترة لفترة قصيرة .

بسترة كهربائية :

طريقة بسترة اللبن بواسطة تمرير تيار كهربائى متناوب .

بسكوت :

نوع من الخبز المصنوع من الدقيق الناعم ،

from soft flour and is rich in fat and sugar.

ergétique fabriqué à partir de farine fleur et riche en sucre et en matière grasse.

وغنى بالدهن والسكر وذو طاقة حرارية عالية .

grate :

reducing foods to small particles by rubbing them against surfaces with sharp edged openings .

râpage *n.m.* :

réduction des produits alimentaires en petites particules par frottement contre une surface rugueuse percée de trous.

بَشْر :
إنتاج أجزاء صغيرة من الأغذية عن طريق حكها على سطوح فيها ثقوب ذات نهايات حادة .

caviar (fish) :

salt pickled sturgeon's roe with characteristic flavour .

caviar *n.m.* :

oeufs d'esturgeon conservés dans la saumure et possédant un arôme caractéristique.

بطريخ - كافيار = بطارخ :
سره أنواع معينة من السمك ، يملح ويخلل وله نكهة مميزة .

rope-forming bacteria :

bacteria causing ropiness in foods .

bactéries filantes *l.f.p.* :

bactéries provoquant un état visqueux dans les produits laitiers et améliorant leur texture.

بكتريا التَّخَيُّط :
بكتريا تسبب الحالة الخيطية بالأغذية .

chemosynthetic bacteria :

organisms obtaining energy by oxidation of chemical compounds .

bactéries chimiosynthétisantes *l.f.p.* :

organismes permettant d'obtenir de l'énergie par oxydation de composés chimiques.

بكتريا التركيب الكيميائي :
بكتريا تحصل على الطاقة اللازمة من أكسدة المواد الكيميائية .

acid proteolytic bacteria :

bacteria that carry on acid fermentation and proteolysis simultaneously .

bactérie protéolytique *l.f.* :

bactérie provoquant simultanément une fermentation acide et une protéolyse.

بكتريا حائلة للبروتين :
بكتريا تقوم بتخمير حمض وتخلل بروتيني في آن واحد .

iron bacteria :

a group of bacteria capable of depositing ferric hydroxide .

bactéries ferriques *l.f.p.* :

groupe de bactéries capables de déposer des hydroxydes ferriques.

زمرة من البكتريا لها القدرة على ترسيب هيدروكسيد الحديد .

propionics, propionic acid bacteria :

a group of bacteria producing propionic acid .

bactéries propioniques *l.f.p.* :

groupes de bactéries produisant de l'acide propionique.

بكتريا حمض البروبيونيك :
بكتريا منتجة لحمض البروبيونيك .

peritrichous bacteria :

bacteria having flagella around the whole cell surface .

bactérie pérित्रية l.f. :

bactérie possédant un flagelle et des cils tout autour de la cellule.

بكتريا حَوَليّة الأسواط :

بكتريا ذات سياط عديدة حول سطح ظلية بكامله .

acetobacter :

bacteria forming acetic acid as a main product, usually by the oxidation of ethanol .

acetobacter n.m. :

bactérie produisant de l'acide acétique comme produit principal, généralement par oxydation d'éthanol.

بكتريا الخل :

بكتريا المسئولة عن التخمر الخلي .

alkaliphilic bacteria :

bacteria that like to grow in alkaline media .

bactérie basophile l.f. :

bactérie se développant de préférence sur des milieux alcalins.

بكتريا قعدة :

بكتريا المحبة للنمو في الأوساط القلوية .

microaerophilic bacteria :

bacteria requiring little oxygen .

bactérie microaérophile l.f. :

bactérie ne nécessitant pas beaucoup d'oxygène pour son développement.

بكتريا قليلة الألفة للهواء :

بكتريا تحتاج في نموها إلى كمية قليلة من مسجين الهواء الحر .

sporeformers, spore - forming bacteria :

bacteria forming endospores .

bactérie sporulante l.f. :

bactérie formant des endospores.

بكتريا مُبَوَّعة :

بكتريا تكون أبواغا داخلية .

homofermentative bacteria :

a group of lactic acid bacteria which convert carbohydrate materials to lactic acid as the principal end product .

bactéries homofermentatives l.f.p. :

groupe de bactéries de l'acide lactique transformant les hydrates de carbone en acide lactique comme principal produit.

بكتريا مُتجانسة التخمير :

مجموعة من بكتريا حمض اللاكتيك تنتج بضع اللاكتيك ناتجا أساسيا نهائيا من ل المواد الكربوهيدراتية .

thermoduric bacteria :

a group of bacteria tolerating high temperatures .

bactéries thermorésistantes l.f.p. :

groupe de bactéries supportant les hautes températures.

بكتريا مُتحملة للحرارة :

بكتريا تقاوم الحرارة العالية .

haloduric bacteria :

bacteria tolerating salt media .

bactérie halophile l.f. :

bactérie se développant sur des médias salés.

بكتريا مُتحملة للملوحة :

بكتريا تتحمل النمو في الوسط الملحي .

aerotolerant bacteria :

an anaerobe, not inhibited by free oxygen .

bactérie aérotolérante l.f. :

bactérie anaérobie dont le développement n'est pas inhibé par l'oxygène libre.

بكتريا متحملة الهواء :

بكتريا لاهوائية ، لا تثبط في أكسجين الهواء الحر .

heterofermentative bacteria :

a group of lactic acid bacteria, which produces in addition to lactic acid, volatile acids and CO₂ in appreciable amounts.

bactéries hétérofermentatives l.f.p. :

groupe de bactéries de l'acide lactique qui produisent en plus de l'acide lactique des quantités appréciables d'acide volatile et de CO₂ .

بكتريا متغايرة التخمير :

مجموعة من بكتريا حمض اللاكتيك تنتج بالإضافة إلى حمض اللاكتيك حموضا « أحماضا » طيارة وغاز ثاني أكسيد الكربون بكميات كبيرة .

amphitrichous bacteria :

bacteria with at least one flagellum at each end of the cell .

bactérie amphitriche l.f. :

bactérie possédant un cil vibratile ou un flagelle à chaque extrémité de la cellule.

بكتريا متقابلة السياط :

بكتريا لها سوط واحد على الأقل على كل طرف من أطراف الخلية .

sulfate-reducing bacteria :

bacteria capable of reducing sulfates .

bactérie réductrice des sulfates l.f. :

bactérie capable de réduire les sulfates.

بكتريا مختزلة للكبريتات :

بكتريا ذات قدرة على اختزال الكبريتات .

phosphorescent bacteria :

phosphoric luminescent bacteria .

bactérie phosphorescente l.f. :

bactérie produisant une émission de lumière phosphorescente.

بكتريا مضيئة - بكتريا بصيصية :

بكتريا تلمع لمعان الفسفور .

alkali-forming bacteria :

bacteria causing an alkaline reaction in foods .

bactérie de l'alcali l.f. :

bactérie provoquant une réaction alcaline dans les aliments.

بكتريا مقلونة :

جراثيم « بكتريا » تسبب قلوية الأغذية .

halophilic bacteria :

bacteria whose growth is dependent on high salt concentration .

bactérie halophile l.f. :

bactérie dont la croissance dépend d'une haute concentration en sel.

بكتريا ملحية ، بكتريا أليفة الملح :

بكتريا يتوقف نموها على تركيزات عالية من الملوحة .

butyric acid-forming bacteria :

bacteria that form butyric acid as main product during the fermentation of sugars .

bactérie de l'acide butyrique l.f. :

bactérie qui forme de l'acide butyrique comme produit principal durant la fermentation des sucres.

بيكتريا مولدة لحمض البوتيريك :

بكتريا تنتج حمض البوتيريك ناتجا أساسيا في أثناء تخميرها للسكر .

monotrichous bacteria :

bacteria having one flagellum at one pole .

bactérie monotriche l.f. :

bactérie possédant un seul cil vibratile à l'un de ses pôles.

بكتريا وَحيدة السَّوْط :

بكتريا لها سوط واحد في أحد أطرافها .

rubble reel (wheat) :

inclined perforated reel used for separating sand and dust from wheat .

crible fixe l.m. :

tamis incliné et perforé, utilisé pour séparer le sable et la poussière du blé.

بَكْرَة التنقية - بَكْرَة التحصية :

ملفاف مثقب يستخدم في فصل الحصى والشوائب عن القمح .

balsam :

a resinous or oleoresinous aromatic exudate of plants .

baume n.m. :

exsudat aromatique résineux ou oléorésineux des plantes.

بَلْسَم :

مادة زيتية راتنجية عطرية تنضج من بعض النباتات .

frumenty :

froment n.m. :

تَلِيلَة :

انظر : قح محلب .

borax :

sodium salt of boric acid .

borax n.m.

sel de sodium de l'acide borique.

بُورَق :

ملح الصوديوم لحمض البوريك .

ascospores :

sexual fungal spores produced in specialized sacs .

ascospores n.f.p. :

cellules sexuelles des champignons produites dans des enveloppes de fructifications appelées asques.

بُوغ زَيّْ :

بُوغ فطرية جنسية تتكون داخل أكياس خاصة .

chlamydospore, (resting cell) :

asexual spore formed by many species of fungi .

chlamydospores n.f.p. :

spores non sexuées produites par un certain nombre de champignons.

بُوغ مُتَدَثِّر ، بُوغ كَلَامِيدِي :

بُوغ لا جنسي تكونه أنواع عديدة من لفطريات .

baumé :

an apparatus used to measure degree of concentration of salt solutions; its abbreviation is (Be).

baumé n.m. :

appareil utilisé pour mesurer le degré de concentration de solutions salées.
Abréviation : Be.

بوميه :

جهاز يستخدم لقياس درجة تركيز المحاليل للحية ومختصره «بو» .

abnormal egg:

a marketing term used in official grading to denote a misshapen egg.

oeuf anormal l.m.:

expression commerciale pour désigner dans la classification officielle un oeuf raté.

يَبْض شاذ:

تعبير تسويق يستعمل في التدرج الرسمي للتعبير عن البيض المشوه.

concentrated egg:

a food product prepared by vacuum-concentrating whole eggs.

oeufs concentrés n.m.p.:

produit alimentaire préparé par concentration sous vide d'oeufs entiers.

يَبْض مُرَكَّز:

المنتج الغذائي المحضر بتركيز البيض الكامل تحت التفريغ.

biffins:

apples that have been peeled, partly baked then pressed and dried.

biffins n.m.p.:

pommes épluchées, partiellement cuites puis pressées et séchées.

بيفنس:

تفاح مقشور مطبوخ جزئياً ومضغوط ومجفف.

pimaricin:

a fungal antibiotic.

pimaricine n.f.:

antibiotique extrait de *Streptomyces natalensis*, utilisé en fromagerie et en charcuterie.

بيماريسين:

إحدى صادات « مضادات » الفطريات.

penicidin:

carcinogenic toxin produced by several molds.

pénicidine n.f.:

toxine cancérigène produite par plusieurs moisissures.

بينيسيلدين:

ذيفان مسرطن تنتجه أنواع عديدة من العفنات.

ت

corrosion :

the reaction of iron with acids leading to perforation of tin plate.

corrosion n.f. :

réaction des acides sur le fer, entraînant la dégradation et la perforation du fer blanc utilisé en conserverie.

تآكل :

تفاعل الحديد مع الأحماض المؤدى إلى إحداث ثقب في معدن العلب .

condiment :

substances used to give flavour to foods.

condiment n.m. :

substance utilisée pour donner un arôme aux aliments.

تابل :

مواد تستعمل لتحسين نكهة الأغذية .

fluorescence :

the ability to absorb light to one wave-length and radiate part of it at another wave-length.

fluorescence n.f. :

capacité d'un corps à absorber un rayonnement d'une certaine longueur d'onde et d'en réémettre une partie à une autre longueur d'onde.

تألق ، استشعاع ، فلورية :

المقدرة على امتصاص الضوء على طول موجى معين وإشعاع جزء منه على طول موجى آخر .

heat exchange :

heat exchange between two fluids which flow in opposite directions.

échange de chaleur l.m. :

échange de chaleur entre deux fluides qui se dirigent dans des directions opposées.

تبادل حرارى :

التبادل الحرارى بين سائلين يسيران فى اتجاهين متعاكسين .

evaporation :

the removing or diminishing of water.

évaporation n.f. :

élimination ou réduction de la quantité d'eau transformée en vapeur.

تبخير :

إزالة أو تقليل الماء .

artificial refrigeration :

consistent maintenance of low temperature in food stores.

réfrigération artificielle l.f. :

maintien durable d'une température basse dans les stocks alimentaires.

تبريد صناعي :

المحافظة على درجة حرارة منخفضة ثابتة فى مخازن الأطعمة .

tainting (meat):

occurrence of undesirable colours in meat due to improper curing.

viande tachée l.f.:

apparition sur la viande de couleurs indésirables provoquées par un traitement inadéquat.

تَبْع (اللحم):

ظهور بقع لونية غير مرغوبة في اللحم نتيجة المعالجة الخاطئة.

crystallization:

a form in which the molecules of many simple elements and their natural compounds regularly aggregate.

cristallisation n.f.:

forme sous laquelle les molécules d'un certain nombre de corps simples ou de leurs composés naturels se groupent pour constituer des ensembles géométriques réguliers.

تَبْلُور:

انتظام جزيئات المادة من عناصرها البسيطة ومركباتها الطبيعية في تجمع منتظم.

sporulation, sporogenesis, spore formation:

production of spores.

sporulation n.f.:

production de spores (par un champignon).

تَبْوُغ:

تكوين الأبواغ.

tapioca:

starch prepared from the roots of Cassava plant.

tapioca n.m.:

fécule préparée à partir des racines du manioc.

تبوكة:

نشا محضر من جذور نبات المينوت (كسافا).

bleaching:

discolouration of coloured materials.

blanchissement n.m.:

phénomène de décoloration d'une matière colorée.

تَبْيِض، قَصْر:

إزالة لون المواد الملونة.

solvent extractive rice milling:

removing the germs and the outer layers of paddy rice by using organic solvents.

traitement du riz par solvant l.m.:

élimination des germes et des enveloppes du riz paddy à l'aide de solvants organiques.

تَبْيِض الأرز بالمذيبات:

استخدام المذيبات العضوية في إزالة الجنين وأغلفة رجيع الكون.

marinate:

soaking meat, fish or salad ingredients in a seasoned mixture.

mariner v.:

faire tremper de la viande, du poisson ou les ingrédients d'une salade dans un liquide approprié pour les attendrir et leur conférer un arôme.

تَسِيل:

نقع اللحم أو السمك أو السلطة الخضراء في المواد المتبلّة.

freeze drying:

the subjection of frozen food to a pressure

lyophilisation n.f.:

soumission des aliments congelés à une

تَجْفِيد، تجفيف بالتجميد:

تعريض الغذاء المجمد إلى ضغط منخفض

below 4,7 mm. as ice is converted to vapour without passing through the liquid phase.

pression inférieure à 4,7 mm de sorte que la glace est convertie en vapeur et éliminée sans passer par la phase liquide.

أقل من ٤,٧ مم . حيث يتحول الثلج بالمادة الغذائية إلى بخار دون المرور بمرحلة السيولة .

dehydration :

reducing or removing free water from food stuff under controlled conditions of temperature and air.

déshydratation n.f. :

réduction ou élimination de l'eau libre d'un aliment haché à des conditions de température et d'atmosphère dirigées.

تجفيف ، نزع الماء :
تقليل أو إزالة الماء الحر من الأغذية باستخدام الحرارة والهواء .

dehydrofreezing :

a process of food preservation, where vegetables and fruits are dried to about half of their original weight before freezing.

congélation déshydratée l.f. :

procédé de conservation des aliments par lequel les légumes et les fruits sont séchés jusqu' à perdre environ la moitié de leur poids avant d'être congelés.

تجفيف وتجميد :
طريقة من طرق حفظ الغذاء . حيث تجفف الخضراوات أو الفواكه إلى نصف وزنها الأصلي تقريبا قبل حفظها بالتجميد .

osmotic drying :

dehydration of foods by immersion in liquids with lower activity.

séchage osmotique l.m. :

déshydratation des aliments par immersion dans des liquides de plus faible activité que l'eau

تجفيف تناضحي :
زالة الماء من الأغذية بتغطيسها في سوائل ذات فاعلية مائية أقل .

foam-mat drying :

a process that enables drying of liquids and high sugar foods including fruit juices by a foaming agent.

séchage par moussage l.m. :

processus qui permet la concentration et la dessiccation de liquides et de produits alimentaires riches en sucre, comme les jus de fruits, par un agent moussant.

تجفيف رغوي :
تجفيف المحاليل والأغذية الغنية بالسكر والعصائر ، باستخدام مادة منتجة للرغوة .

sun- drying :

drying by using sunlight.

séchage au soleil l.m. :

séchage par utilisation du rayonnement solaire.

تجفيف شمسي :
تجفيف باستعمال أشعة الشمس .

stage drying :

drying of food material in stages at different temperatures and humidities.

séchage par étapes l.m. :

séchage de denrées alimentaires en passant par plusieurs stades de températures et taux d'humidité différents.

تجفيف مرحلي :
تجفيف المواد الغذائية على مراحل باستعمال درجات رطوبة وحرارة مختلفة .

continuous drying :

the continuous subjection of food material to drying.

séchage continu l.m. :

soumission continue des denrées alimentaires

تجفيف مستمر :
لريقة لتجفيف الغذاء خلال فترة متصلة .

taires à un procédé de séchage.

freezing :

storing of foods under freezing conditions.

congélation n.f. :

stockage de denrées alimentaires à la température de congélation.

تجميد :

حفظ بعض الأغذية بتخزينها تحت ظروف التجميد .

slow freezing :

slow heat removal from a system to prevent ice crystal growth.

congélation lente l.f. :

élimination lente des calories par un procédé permettant d'éviter le développement de cristaux de glace.

تجميد بطيء :

إنقاص الحرارة ببطء من الأغذية ، لمنع نمو البلورات الجليدية .

proteolysis :

the disintegration of protein into smaller units.

protéolyse n.f. :

désintégration des protéines en molécules de plus petites tailles.

تحلل البروتين :

تجزئة البروتين إلى وحدات أصغر .

bacteriolysis :

the disintegration and dissolution of bacteria.

bactériolyse n.f. :

désintégration et dissolution des bactéries.

تحلل بكتيري :

تفتت البكتيريا وانحلالها .

autolysis :

the break down of a plant or animal tissue by the action of enzymes contained in the tissues (self- digestion).

autolyse n.f. :

destruction des tissus d'une plante ou d'un animal par les enzymes contenus dans les tissus (autodigestion).

تحلل ذاتي :

تفكك أنسجة النبات أو الحيوان بفعل « الإنزيمات » الإنظيمات التي توجد في الأنسجة (هضم ذاتي) .

lipolysis :

the splitting of fats to glycerol and fatty acids.

lipolyse n.f. :

séparation des matières grasses en glycérol et en acides gras.

تحلل الشحم :

تحلل الدهون إلى غليسرول « جليسرول » وحموض « أحماض » دهنية .

frying :

a method of cooking which involves rapid evaporation of water from food material.

poêlage n.m. :

méthode de cuisson à l'air libre sans graisse qui provoque une évaporation rapide de l'eau des denrées alimentaires.

تخمير :

إحدى طرق الطهي التي يفقد أثناءها الطعام الماء بسرعة .

phase inversion:

the change of cream to butter.

bioconversions:

conversion of compound to a product by a living organism.

coagulation:

a process whereby proteins become insoluble due to the action of heat, strong acids and alkalies or metals.

sweet curdling:

a milk spoilage, caused by rennin-like enzymes of the proteolytic bacteria without fermenting lactose.

gas storage:

storage under controlled atmosphere of inactive gas.

pickling:

the process of pickle preparation.

bottom fermentation:

the most common fermentation in beer making where the yeast responsible sediments to the bottom.

inversion de phase l.f.:

changement de la crème en beurre c'est à dire passage d'une émulsion d'eau dans la graisse à une émulsion de graisse dans l'eau.

bioconversion n.f.:

transformation d'un composé en un produit sous l'action d'organismes vivants.

coagulation n.f.:

processus par lequel des protéines se transforment pour devenir insolubles sous l'action de la chaleur, d'acides ou de bases fortes ou en présence d'un métal.

caillage doux l.m.:

altération du lait sous forme de prise en masse, provoquée par des enzymes telles que la présure provenant de bactéries protéolytiques sans fermentation de lactose.

stockage en atmosphère contrôlée l.m.:

stockage de denrées alimentaires fait sous atmosphère contrôlée de gaz inactif.

saumurage n.m.:

processus de préparation des aliments à la saumure.

fermentation basse l.f.:

étape de la fermentation de la bière sous l'influence de la levure *Saccharomyces carlsbergensis* à une température comprise entre 0 et 10° c et où les levures se déposent au fond de la cuve.

تَحْوِيلُ الطَّوَرِ:

تحويل القشدة إلى زبدة.

تَحْوِيلَات حَيَوِيَّة:

تحويل مركب ما إلى ناتج بواسطة كائن حي.

تَحْمُرُ (تَجَلُّط):

طريقة تجعل البروتينات غير ذائبة، وتم بواسطة الحرارة أو الحموض «الأحماض» أو القلويات أو المعادن.

تَحْمُرُ حُلُو:

فساد يحدث باللبن تسببه بكتريا مفرزة لإنزيمات «لإنزيمات» تشبه المنفحين. دون أن تخمر سكر اللاكتوز.

تَخْزِين غَازِي:

التخزين في مخازن تحتوى على غازات غير فعالة.

التَحْلِيل:

عملية تحضير المحلل.

تَحْمُرُ قَاعِي:

التخمير الشائع في صناعة الجعة الذي ترسب فيه الخميرة المسئولة في القاع.

industrial fermentations :

biological fermentations to produce chemical products of economic value.

intermediate proofing :

a stage of fermentation through which a rest period of 8-12 minutes is given to restore the escaped gas during dividing and rounding of the dough.

final proofing :

the last fermentation period where the dough rises to the desired volume during about 60 minutes.

stickiness :**smoking of foods :**

use of wood or coal smoke in foods to add desired flavour and aid in preservation.

degradation :

decomposition of a complex substrate into simple products.

biodegradation :

the decomposition of a complex substrate into simple products, by the activity of living organisms.

fermentations industrielles l.f. :

fermentations biologiques appliquées à la fabrication en quantités importantes de produits chimiques de valeur économique.

levée intermédiaire l.f. :

stade de a fermentation qui dure de 8 à 12 minutes en vue de restaurer à la pâte le gonflement qu'elle a perdu du fait des fuites de gaz dues à la division et à la formation du pain.

levée finale l.f. :

dernier stade de la fermentation qui dure environ une heure et pendant lequel la pâte gonfle pour atteindre le volume souhaité.

viscosité n.f., caractère collant l.m. :**fumage des aliments l.m. :**

utilisation de la fumée de bois ou de charbon pour conférer un arôme aux aliments et aider à leur conservation.

dégradation n.f. :

décomposition d'une matière complexe en produits de composition chimique plus simple.

biodégradation n.f. :

décomposition d'une matière complexe en produits de composition chimique plus simple sous l'action d'organismes vivants.

تَغْمُرَات صُنْعِيَّة :

تَغْمُرَات بيولوجية تستخدم لتصنيع نواتج كيميائية ذات أهمية اقتصادية .

التَّخْمِيرُ الْإِنْتَاوِي :

مرحلة من مراحل التخمير فيها يعطى العجين فترة راحة لمدة ٨ - ١٢ دقيقة ، لتعويض الغازات التي هربت أثناء تقسيم وتكوين العجين .

التَّخْمِيرُ الْإِنْتَاوِي :

آخر مراحل تخمير العجين ، وفيها تكتمل عملية التخمير ويرتفع حجم العجينة إلى الحجم المطلوب خلال ٦٠ دقيقة تقريبا .

تَدْبُّق :

انظر : دباقة .

تَدْحِينُ الْأَعْدِيَّة :

استعمال دخان الخشب أو الفحم في معاملات الأغذية بغرض المساعدة في حفظها وتزويدها بالطعم والنكهة المرغوبة .

التَّهْلُك :

تحلل المواد المعقدة إلى مواد بسيطة .

تَدْرُكٌ حَيَوِي :

تفكك المواد المعقدة إلى مواد بسيطة بنشاط الكائنات الحية .

grading :

separation of the raw material into categories of different quality.

aspiration :

sifting food material (grains) by stream of air to remove debris from desired stuff.

wheat tempering, wheat conditioning :

freeze concentration :

concentration by centrifugation of frozen juice after ice crushing, leaving a more concentrated syrup.

clarification :

the removal of colloidal and suspended matters.

freeze clarification :

clearing cloudy juices by precipitation after freezing.

hydrolytic rancidity :

enzymatic hydrolysis of fat and oil characterized by the production of free fatty acids.

feeding (process) :

supply of food material into the processing machine.

triage n.m. :

action de séparer des matières brutes en catégories de différentes qualités.

aspiration n.f., sassage n.m. :

agitation et tamisage de denrées alimentaires en présence d'un courant d'air de manière à séparer les débris du produit souhaité.

conditionnement du blé l.m. :

concentration-congélation n.f. :

concentration par centrifugation du jus congelé après broyage de la glace pour obtenir un sirop plus concentré.

clarification n.f. :

élimination des colloïdes et des matières en suspension.

clarification-congélation n.f. :

clarification des jus de fruits troubles par précipitation provoquée à la suite d'une congélation.

rancissement par hydrolyse l.m. :

hydrolyse enzymatique des matières grasses de l'huile caractérisée par la production d'acides gras libres.

processus d'alimentation l.m. :

introduction de denrées alimentaires dans une machine de traitement.

تدريج :

فصل المادة الخام إلى زمر نوعية مختلفة .

تدريية - فصل بالهواء :

فصل الشوائب التي تقل كثافتها النوعية عن كثافة الحبوب ، باستخدام تيار الهواء .

ترطيب القمح :

انظر : تنميش القمح .

تركيز بالتجميد :

تركيز العصائر بتجميد الماء على هيئة جليد نقي يفصل بعد تهشيمه بالتسيذ ، فيبقى العصير أكثر تركيزا .

الترويق :

إزالة المواد الغروية والمواد العالقة .

الترويق بالتجميد :

تنقية العصائر المعكرة بالتسريب بعد التجميد .

ترويح إنظيمي « إنزيمى » :

تحليل إنظيمي للدهون أو الزيوت يتميز بإنتاج الأحماض الدهنية الحرة .

توريد (أجهزة التصنيع) :

عملية إمداد جهاز التصنيع بالمادة الغذائية .

sublimation :

the change of state of a solid phase to a vapour without passing through the liquid state.

sublimation n.f. :

passage de l'état solide à l'état de vapeur sans transition par l'état liquide.

تسامي - تصعيد :

التغير من الحالة الصلبة إلى الحالة الغازية دون المرور على الحالة السائلة .

chemical score :

a chemical method of defining the nutritional value of proteins.

enregistrement chimique, comptage chimique l.m. :

méthode chimique d'évaluation de la qualité nutritive des protéines.

التسجيل الكيميائي :

طريقة كيميائية لمعرفة القيمة الغذائية للبروتين .

flash heat :

heating at a high temperature for a short time.

pasteurisation flash l.f. :

chauffage à haute température pendant un temps court.

التسخين الصاعق :

التسخين على درجة حرارة عالية لفترة قصيرة .

leakage (canned foods) :

leakage of the container after the heat process, permitting the entrance of micro-organisms.

fuite n.f. :

fuite dans un récipient après le processus de chauffage ou de stérilisation permettant la contamination par des microorganismes.

تسرب (الأغذية المعلبة) :

تسرب في الحاوية بعد معاملتها بالحرارة فيما يسمح بدخول الجراثيم .

saccharification :

the process of changing starch to sugar by enzymes.

saccharification n.f. :

transformation de la fécule en sucre par l'action des enzymes.

تسكير :

تحويل النشا إلى سكروز بواسطة الإنزيمات « الإنظيمات » .

Streptococcus food-poisoning :

a food poisoning caused by species of the genus *Streptococcus*.

empoisonnement des aliments par les streptocoques l.m. :

empoisonnement des denrées alimentaires dû à une espèce de microorganismes appartenant au genre *Streptococcus*.

تسمم غذائي بالبكتريا العقدية :

تسمم غذائي تسببه ميكروبات تابعة لجنس العقدية « المكور السبحي » .

Staphylococcus food-poisoning :

a food poisoning caused by the injection of food containing the enterotoxin, produced by certain strains of staphylococcus, during their growth in the food.

empoisonnement des aliments par les staphylocoques l.m. :

empoisonnement des aliments provoqué par un apport de nourriture contenant des entérotoxines produites par des souches de staphylocoques pendant leur développement à l'intérieur des aliments.

تسمم غذائي بالبكتريا العنقودية :

تسمم غذائي ينتج من تناول غذاء يحتوي على الذايفان المعوى الذى تفرزه بعض سلالات من البكتريا العنقودية أثناء نموها بالغذاء .

salmonella food poisoning:

a food-poisoning infection, caused by species of the genus *Salmonella*.

coddle:

cooking slowly in hot water just below the boiling point.

thawing:

melting of ice of frozen foods.

winterizing (oils):

cooling the oil to crystallize and remove saturated glycerides.

trimming:

removal of inedible and undesirable parts of food material.

flaking:

to break down into small flat and thin pieces.

irradiation, radiation:

a method of food preservation by radiation.

cheilosis:

a disease caused by riboflavin deficiency resulting in cracking around the mouth.

empoisonnement des aliments par les salmonelles l.m.:

empoisonnement des aliments provoqué par des espèces de microorganismes appartenant au genre *Salmonella*.

cuisson à feu doux l.f.:

mode de cuisson lente dans l'eau chaude portée à une température juste inférieure à celle d'ébullition.

décongélation n.f.:

fonte de la glace des aliments congelés.

wintérisation n.f.:

refroidissement de l'huile jusqu'au point de cristallisation en vue d'éliminer les glycérides saturés.

parage n.m.:

enlèvement des denrées alimentaires (viande) des parties non comestibles ou indésirables.

floconnisation n.f.:

division d'une denrée en particules de petite taille, du type flocons.

irradiation n.f.:

procédé de conservation des denrées alimentaires par soumission à des rayonnements ionisants.

chélose n.f.:

maladie provoquée par une déficience en riboflavine et se traduisant par des craquelures autour de la bouche.

تَسْمَمٌ غِذَائِيٌّ بِالسَّلْمُونِيَّةِ :

تَسْمَمٌ غِذَائِيٌّ تَسَبَّبَهُ أَنْوَاعٌ جَرْتَوِيَّةٌ تَابِعَةٌ لِجَنْسِ السَّلْمُونِيَّةِ .

سَوِيَّةٌ هَادِئَةٌ :

لَطْبَخٌ بِيْطَاءٌ فِي الْمَاءِ السَّاحِنِ دُونَ دَرَجَةِ لَغْلِيَانٍ .

سَبِّحُ الْغِذَاءِ الْمَحْمَدُ :

ذَابَةٌ ثَلْجُ الْغِذَاءِ الْمَحْمَدِ .

شَتِيَّةُ (الزَّيْتِ) :

بَرِيدُ الزَّيْتِ لِبَلُورَةِ الْغَلْسَرِيْدَاتِ الْجَلْسَرِيْدَاتِ « الْمَشْبَعَةِ وَفَصْلُهَا .

شَذِيْبٌ :

بَعَادُ الْأَجْزَاءِ التَّالِفَةِ وَغَيْرِ الْمَرْغُوبَةِ مِنَ الْمَادَّةِ لُغْذَائِيَّةٍ .

شَطِيرٌ :

لِتَكْسِيرِ إِلَى أَجْزَاءٍ صَغِيرَةٍ مَسْطُوحَةٍ رَقِيْقَةٍ .

شُعِيْعٌ :

هَامِلَةٌ الْأَغْذِيَّةِ بِالْإِشْعَاعِ لُغْرَضِ حِفْظِهَا .

شَقُّقُ الصَّوَارِ :

رَضٌ يَنْجُمُ عَنْ نَقْصِ الرِّيْبُوْفَلَاوِينِ يَسَبِّبُ شَقُّقَ الْفَمِ .

dough moulding:

the last dough manipulating stage for distributing yeast within the dough.

moulage de la pâte l.m.:

dernier stade de manipulation de la pâte destiné à parachever la répartition de la levure dans la pâte.

تشكيل العجين:

عملية فرد العجين حتى يصبح في حجم وسك « تخانة » مناسبين لتوزيع خلايا الخميرة بانتظام.

flour extraction rate:

the proportion of flour by weight produced from a known weight of wheat. It is used to define the type of flour.

taux de rendement en farine l.m.:

proportion de poids de farine extraite d'un poids donné de blé, utilisée pour définir le type de farine produit.

نصافي الدقيق:

نسبة الدقيق بالوزن الناتجة من طحن وزن معلوم من القمح، وتستخدم للدلالة على نوعية الدقيق.

sublimation:

sublimation n.f.:

تصعيد:

انظر: تسامي.

refining:

raffinage n.m.:

تصفية:

انظر: تكرير.

fine screening:

additional finer screening applied to raw juices that have been coarsely screened.

filtrage fin l.m.:

opération de filtrage fin additionnel appliqué à des jus de fruits qui ont déjà fait l'objet d'un premier filtrage grossier.

تصفية دقيقة:

تصفية إضافية تجرى للعصائر الخام التي سبق تصفيتها تصفية عادية.

size classification:

separation of fruits and vegetables into several sizes.

calibrage n.m.:

classement des fruits et des légumes par tailles.

تصنيف حجمي:

فصل الفواكة والخضروات إلى عدة أحجام.

clouding (vinegar):

the formation of a metal haze in vinegar during its manufacture.

formation de nuage l.f., brumage n.m.:

formation d'un brouillard métallique dans le vinaigre pendant sa fabrication.

تضبيب الخل، « إضباب الخل »:

تكون ضباب فلزي في الخل أثناء تصنيعه.

packing:

putting food products in covered containers.

empaquetage n.m.:

rangement et emballage des produits alimentaires dans des enveloppes de protection de formes diverses.

تعبئة:

وضع المنتجات الغذائية في حاويات مغطاة.

bottling :

filling bottles with special dose of liquid food.

aseptic filling :

filling or packing of food materials in sterile atmosphere and containers.

aging (wine) :

storage of wine at low temperatures to develop special flavour and precipitation of undesirable substances.

aging (meat) :

holding the carcass for a certain period at certain temperature to allow for the tenderisation process.

tempering :

adjustment of temperature of ingredients to a certain degree.

marbling (meat) :**aromatization :**

improvement of flavour and aroma of a food product.

sterilization :

the killing of all forms of microbial living organisms.

embouteillage n.m. :

emplissage de bouteilles d'une certaine quantité d'aliment liquide.

emplissage aseptique l.m. :

emplissage ou emballage de denrées alimentaires dans des boîtes ou bouteilles sous atmosphère stérile.

vieillessement n.m. :

stockage du vin dans des fûts à basse température pour développer ses qualités gustatives et olfactives et faire précipiter les substances indésirables.

maturation de la viande l.f. :

maintien des carcasses à une certaine température pendant un certain temps pour permettre au processus d'attendrissement de la viande de se faire.

tempérage n.m. :

réglage et commande de la température des denrées alimentaires à un certain niveau en fonction de l'objectif poursuivi.

persillé (adj.) :**aromatisation n.f. :**

processus d'ajout ou de développement de qualités de saveur et d'arômes dans un produit alimentaire.

stérilisation n.f. :

processus de destruction de toutes formes

تعبئة الزجاجات :

تعبئة السوائل في زجاجات بكميات خاصة.

تعبئة مُعقمة :

تعبئة المواد الغذائية في أوعية وأجواء معقمة.

تعتيق (الخمور) :

تخزين الخمور على درجات منخفضة ، لاكتساب نكهة خاصة وترسيب المواد غير المرغوبة.

تعتيق (اللحم) :

ترك الذبيحة لفترة معينة في درجة حرارة معينة لتطريتها.

تعديل حراري :

ضبط درجة حرارة للمكونات إلى درجة حرارية معينة.

تعريق (اللحم) :

انظر : مرمر.

تعطير :

تحسين نكهة ورائحة المنتج الغذائي.

تعقيم :

قتل جميع أشكال الكائنات الحية الدقيقة

d'organismes vivants.

وبخاصة الممرضة .

radappertization :

the treatment of food with radiation doses sufficient for sterilization.

radappertisation n.f. :

traitement de la nourriture à l'aide de doses suffisantes de rayonnements ionisants en vue de la stériliser.

تَعْقِيم إشعاعي :

معاملة الغذاء بجرعات إشعاع كافية للتعقيم .

cold sterilization :

destroying micro-organisms in foods by radiation.

stérilisation à froid l.f. :

destruction des microorganismes dans les aliments par utilisation de rayonnements ionisants.

التعقيم البارد :

قتل ميكروبات الأغذية بالإشعاع .

commercial sterilization :

a heat process for canned foods, where only harmful and spoiling microbes are killed.

stérilisation commerciale l.f. :

procédé de stérilisation à chaud des aliments dans lequel seuls les microbes nuisibles et dommageables sont tués.

تَعْقِيم تجاري :

معاملة حرارية للأغذية المعلبة للقضاء على الميكروبات الضارة والمفسدة فقط .

canning :

the art of preserving food in sealed containers by sterilization by heat, to destroy micro-organisms causing spoilage.

stérilisation en milieu clos l.f. :

mode de conservation des aliments stérilisés à la chaleur dans des récipients scellés pour détruire les microorganismes susceptibles de provoquer des altérations de ces aliments.

التعليب :

حفظ الأغذية في عبوات محكمة القفل وتعقيمها باستخدام الحرارة لقتل الميكروبات المسببة للفساد .

dehydrocanning :

a process of food preservation, whereby the food is dried to about half of its original weight before canning.

déshydratation-conservation n.f. :

processus de conservation des aliments selon lequel la nourriture est séchée jusqu'à perdre environ la moitié de son poids avant la mise en boîte.

تَعْلِيل مع التجفيف :

طريقة لحفظ الغذاء بتجفيفه إلى نصف وزنه الأصلي تقريبا قبل تعليبه .

restoration :

restauration n.f. :

تعويض :

انظر : استرداد .

floatation :

separation of materials of different specific gravities, by placing them in a liquid in which one part sinks and the other remains afloat.

flottation n.f. :

séparation de matières de différents poids spécifiques par introduction dans un liquide au sein duquel une partie coule tandis que l'autre demeure à la surface.

تعويم - طفو :

فصل المواد ذات الكثافة النوعية المختلفة عن بعضها بواسطة وضعها في سائل يسمح بأن يعلق بعضها ويرسب الآخر .

Maillard reaction :

a reaction between amino acids and reducing sugars developing undesirable taste combined with the appearance of brown colour.

comminution :

rupturing the food material cells by mechanical means.

bland :

mild flavour.

staling (bread) :

the change of bread to a harsh and crumbly condition.

food technology :

the application of science and technology to the production, processing, packaging and distribution of foods.

bleach figure (flour) :

numerical value indicating the colour degree of flour extract.

peeling :

removing the outer skin or peel from the fruit surface.

thermopeeling :

a method for peeling fruits by thermal

réaction de Maillard l.f. :

réaction qui se produit entre les amino-acides et les sucres au cours du chauffage et qui se traduit par le dégagement d'une odeur désagréable et l'apparition d'une couleur brune.

comminution n.f. :

rupture des cellules des produits alimentaires par une action mécanique.

douceur n.f. :

arôme doux.

rassissement n.m. :

transformation du pain en matière à la fois dure et friable.

technologie alimentaire l.f. :

application de la science et de la technologie à la production, au traitement, à l'emballage et à la distribution des produits alimentaires.

valeur de blanchissement l.f. :

valeur numérique indiquant le degré de coloration des extraits de la farine.

pelage n.m. :

enlèvement de la peau ou de la pellicule extérieure des fruits.

thermopelage n.m. :

méthode de pelage des fruits par traitement

فاعل « ميلارد » :

فاعل الحموض « الأحاض » الأمينية مع لسكريات المختزلة ، ويؤدى إلى ظهور طعم غير مرغوب مصحوب بظهور لون بني .

فَتَيْت ، « سَحْن » :

مقطع خلايا المادة الغذائية ومكوناتها الطرق الميكانيكية .

يه - ماسخ :

مت للطعام الذى تنقصه الرائحة والطعم .

ناؤم (الخبز) :

تغير الذى يصيب الخبز إذا تقادم ، يتحول من الحالة الطرية إلى الحالة الخشنة شدة ويغدو تفها .

أانة الغذاء :

لمببق العلوم والتقانة لإنتاج وتصنيع عليب وتوزيع الأغذية .

دير لون الدقيق :

مة رقمية توضح درجة لون الدقيق .

تقشير :

آلة القشرة الخارجية من سطح الثمار .

تقشير بالحرارة :

ريقة لتقشير الفاكهة بالمعاملة الحرارية ثم

treatment, then sprayed with water.

thermique comme l'aspersion par l'eau.

الرش بالماء .

lye-peeling :

using alkali solution to remove skin from fruits or vegetables before canning.

pelage par lessivage "lessivage" l.m. :

utilisation d'une solution d'alkali pour enlever la peau des fruits ou des légumes avant mise en boîte.

التقشير بالقلوى :

استعمال محلول قلوى لإزالة الغلاف الخارجى للفواكه أو الخضضر قبل إجراء عمليات التجفيف أو التعليب .

steam distillation :

the separation of volatile compounds from less volatile ones by steam.

distillation à la vapeur l.f. :

séparation des composés volatiles, des composés non volatiles de produits à l'aide de vapeur.

التقطير البخارى :

عملية فصل المركبات الطيارة عن المركبات الأقل تطايرا باستعمال البخار .

slicing :

the process of cutting the food material into slices.

tranchage n.m. :

processus de découpage de produits alimentaires en tranches.

تقطيع شرائح :

تقطيع المادة الغذائية إلى شرائح .

fortification :

the addition of nutrients to a food which naturally does not contain them.

supplémentation n.f. :

ajout d'éléments nutritifs à des aliments lorsqu'ils ne les contiennent pas naturellement.

تقوية :

إضافة عناصر غذائية إلى غذاء لا توجد فيه بصورة طبيعية .

sensory evaluation :

food evaluation using sensory organs.

analyse sensorielle l.f. :

évaluation des qualités organoleptiques d'un produit alimentaire par utilisation de moyens sensoriels (dégustation, etc...).

تقويم حسي :

تقويم الغذاء اعتمادا على الحواس .

refining :

the process of removing undesirable odour or colour, by using chemical agent or physical process.

raffinage n.m. :

processus d'élimination des couleurs ou odeurs indésirables dans les produits alimentaires par utilisation d'agents chimiques ou de procédés physiques.

تكرير - تصفية :

عملية إزالة الروائح والألوان غير المرغوب فيها ، باستخدام بعض المواد الكيميائية أو الطبيعية .

distillation refining :

a method used for removing free fatty acids

raffinage par distillation l.m. :

méthode d'élimination des acides gras li-

التكرير بالتقطير :

طريقة لإزالة الحموض « الأحماض »

from fats or oils by steam under specific and controlled conditions.

bres des graisses et des huiles à la vapeur dans des conditions spécifiques maîtrisées tout au long du processus.

دهنية الحرة أو الطليقة من الزيت أو دهن ، باستخدام البخار تحت ظروف خاصة .

alkali refining :

free fatty acids removal from fats and oils by means of alkali under controlled conditions.

raffinage à l'alkali l.m. :

élimination des acides gras libres des graisses et des huiles au moyen de l'alkali à des conditions de température et de concentration contrôlées.

تكرير القلوي :
إزالة الأحماض الدهنية الحرة من الدهون لزيوت باستخدام القلويات ، تحت روف متحكم فيها .

dicing :

the cutting of food material into cubes of the desired size.

découpage en dés l.m. :

découpage des produits alimentaires en cubes de différentes tailles.

تقطيع :
طبع المادة الغذائية لمكعبات بالحجم يغوب .

dough rounding :

a step of bread processing to form a smooth surface around the dough pieces to minimize gas diffusion.

moulage de la pâte l.m. :

étape de la fabrication du pain consistant à le modeler en lui conférant une surface lisse pour réduire les pertes en gaz par diffusion.

توير العجين :
تدعى خطوات صناعة الخبز لتكوين سطح لس حول قطع العجين لتقليل هروب غازات .

wheat tempering, wheat conditioning :

traitement du blé l.m. :

تيف القمح :
لمر : تنميش القمح .

dough expansion :

the stage of dough production at which most of the air has been assimilated.

gonflement de la pâte l.m. :

stade de production de la pâte au cours duquel la plus grande partie du gaz s'est formée.

لد العجينة :
حلة في إنتاج العجينة يكون فيها معظم غاز قد تمثل .

shredding :

cutting the food material into small fragments.

dilacération n.f. :

découpage des produits alimentaires en petits fragments.

تقيق :
ليج المادة الغذائية إلى قطع صغيرة .

denaturation :

the change of the physical state of a protein substance.

dénaturation n.f. :

modification de l'état physique d'une substance protéinique.

تسخن :
ير في الحالة الطبيعية للمادة البروتينية .

salting :

to cure, preserve or mix with salt.

salage n.m. :

traitement des denrées alimentaires en vue de leur conservation par mélange avec du sel.

تَمْلِيح :

المعالجة أو الحفظ أو الخلط بالملح .

flocculation :

agglomeration of dispersed solids in liquid phase by using chemicals, to facilitate its separation.

floculation n.f. :

agglomération de particules solides dispersées dans une phase liquide par utilisation de produits chimiques en vue de faciliter leur séparation.

تَنْثُف :

تراكم المواد الصلبة المشتتة الموجودة في طور سائل باستعمال المواد الكيميائية ، ليسهل فصلها .

carbonation process :

the use of carbon dioxide in purification of raw cane juice.

processus de carbonatation l.m. :

utilisation de CO₂ pour la purification du jus de canne brut.

التَنْقِيَة الكربونية :

استخدام ثاني أكسيد الكربون في عملية تنقية عصير القصب .

wheat tempering, wheat conditioning :

the treatment of wheat grains to optimum moisture for facilitating the separation of bran layers during milling.

humidification du blé l.f. :

traitement des grains du blé à une humidité optimale en vue de faciliter la séparation du son durant la mouture.

تَمْيِش القمح - تَرْطِيب القمح - تَكْيِيف القمح :

معاملة حبوب القمح بالماء أو بالحرارة حتى درجة رطوبة معينة ، لتسهيل فصل الردة أثناء الطحن .

heat conduction :

a method of heat transfer from one molecule to another.

conduction calorifique l.f. :

méthode de transfert de la chaleur d'une molécule à une autre.

تَوْصِيل حَرَارِيّ :

طريقة من طرق انتقال الحرارة من جزيء إلى آخر .

pneumatic conveying :

the transfer of material in powder form by means of air currents; applied to flour, sugar, etc.

convoyage pneumatique l.m. :

transport de matériel en poudre au moyen d'un courant d'air. Appliqué à la farine, au sucre, etc...

تَوْصِيل هَوَائِيّ :

ترحيل المواد الذرورية ، مثل السكر والدقيق بواسطة تيار الهواء .

desiccation :

exhaust removal of moisture.

dessiccation n.f. :

élimination de l'humidité d'une denrée.

تَيْبِيس ، « تَجْفيف » :

التخلص من الرطوبة بقوة .

ث

apple-pomace:

residue of crushed apple pulp after expressing its juice.

résidu de pulpe l.m.:

résidus de la pulpe de pomme écrasée après extraction du jus.

فَجِير التفاح :

بقايا مسحوق لب التفاح بعد استخلاص العصير منه .

citrus molasses:

a syrup prepared from the juice, rind, and waste of dehydrated citrus fruits.

molasse de citron l.f.:

sirop préparé à partir de jus de la peau et des déchets de citrons déshydratés.

فَجِير الحمضيات :

شراب مركز يحضر من عصير وقشور ومخلفات الحمضيات المجففة .

poonac:

the residue of coconut after the extraction of the oil.

poonac n.m. tourteaux de coprah l.m.p.:

résidus de la noix de coco après extraction de l'huile.

فُهل جَوَز الهند :

بقايا ثمرة جوزة الهند بعد استخلاص الزيت منها .

carbon dioxide ice:

carbon dioxide ice:

carbon dioxide solidified under high pressure.

neige carbonique l.f.:

dioxyde de carbone solidifié à haute pression.

فَلَج كَرْبُونِي :

تحويل ثاني أكسيد الكربون من الصورة الغازية إلى الحالة الصلبة تحت ضغط مرتفع .

chemical ice:

ice containing chemicals used as a preservative.

glace chimique l.f.:

glace contenant des produits chimiques utilisée comme moyen de conservation.

فَلَج كِيمِيَائِي :

ثلج يحتوي على مواد كيميائية ، يستعمل مادة حافظة .

fruit cull:

fruits which are not marketable in the fresh state.

résidu de tri de fruit:

fruits qui ne peuvent pas être mis sur le marché à l'état frais.

ثمار مفروزة :

ثمار غير صالحة للتسويق الطازج .

ج

blue - veined cheese :

cheese in which the blue- green mould is used as a ripening agent.

fromage veiné de bleu *l.m.* bleu *n.m.* :

fromage dans lequel la moisissure bleu - vert est utilisée comme agent d'affinage.

الجبن الأزرق :

أنواع من الجبن يستخدم الفطر الأزرق المخضر لإنضاجها .

apple cheese :

the apple pomace or cake-like residue found in a press after making cider.

marc *n.m.* :

résidus en forme de gâteau et constitué par les déchets de pommes et les pépins dans un pressoir après pressage des pommes pour faire le cidre.

جبن التفاح :

ثقل التفاح الذى يتخلف فى المعصرة بعد عمل نبيذ التفاح .

Roquefort cheese :

a semi- hard cheese ripened by the mold, *Penicillium roqueforti*.

Roquefort *n.m.* :

fromage demi-dur affiné à l'aide de la moisissure *Penicillium roqueforti*.

جبن رُكفور :

جبن نصف صلب ، يتم إنضاجه بواسطة الفطر المسمى بنسليوم روكفورتي .

cream cheese :

cheese made of cream instead of milk.

fromage de crème *l.m.* :

fromage fabriqué à partir de crème et non de lait.

جبن القشدة :

جبن مصنوع من القشدة بدلا من الحليب .

corn grits :

the grinding product of corn free from germ and bran.

grits *n.m.p.* :

parties externes des grains de maïs broyés débarrassées du germe et des sons, très riches en amidon.

جروش الذرة النقي :

ناتج طحن الذرة الخالي من الجنين والردة .

part per million(ppm) :

a method of describing small concentrations on the basis of one part in a million.

partie par million *l.f.* (ppm) :

unité de mesure des concentrations très faibles sur la base d'une partie d'un corps pour un million de parties identiques de l'échantillon à doser.

جزء بالمليون :

طريقة لتوضيح التراكيز المنخفضة على أساس جزء لكل مليون .

beer :

alcoholic beverage produced by fermentation of cereals.

bière n.f. :

boisson alcoolique produite par fermentation des céréales (orge).

جعة :

شراب كحولى يتحصل عليه بتخمير الحبوب .

case hardening :

the removal of water from the food surface while the interior remains moist.

durcissement en surface l.m. :

enlèvement de l'eau à la surface d'un aliment alors que l'intérieur demeure humide.

الجفاف السطحي :

جفاف السطح للأغذية دون الأجزاء الداخلية .

dry gluten :

the dried washing out of dough.

gluten sec l.m. :

gluten obtenu par séchage de la pâte après lavage.

لجلوتين الجاف :

لنتاج من غسل العجين وتجفيفه .

wet gluten :

the washed out from a dough.

gluten humide l.m. :

gluten obtenu par lavage d'une pâte.

لجلوتين الرطب :

لنتاج من غسل العجين بالماء .

jelly :

a colloidal suspension that sets into a solid form.

gelée n.f. :

suspension colloïdale qui se présente sous une forme solide.

جلي - هلام :

علق غروانى يصبح صلبا رجرجا .

Chopin Zymotachegraph :

an apparatus for measuring the gas produced in the dough and gives an indication of retaining gas.

zymotachygraphe Chopin l.m. :

appareil mesurant la production de gaz par une levure dans une pâte donnée et reposant sur l'enregistrement du gaz carbonique retenu dans la pâte.

بهاز «زيموتاكيجراف شوبان» :

بهاز لقياس كمية الغاز الناتجة من عجينة ثمرة وكذلك معدل احتفاظ العجينة لغاز .

blancher :

a machine using boiled water or steam to treat vegetables before processing.

blancheur n.m. :

machine utilisant l'eau bouillante ou la vapeur pour le blanchiment des légumes avant leur traitement.

بهاز السلق :

تستخدم الماء المغلى أو البخار لمعالجة الخضروات قبل التصنيع .

refractometer :

optical instrument used to measure the refractive index.

réfractomètre n.m. :

instrument optique utilisé pour mesurer l'indice de réfraction.

بهاز قياس الانكسار ، مقياس انكسار :

بهاز بصرى يستعمل لقياس دليل معامل « انكسار الضوء فى المواد المختلفة .

flour quality :

the ability of flour to produce uniformly an attractive end-product at a competitive cost.

qualité de la farine l.f. :

capacité de la farine à produire de façon uniforme un produit final attractif à un coût compétitif.

جودة الدقيق :

ملاءمة الدقيق لإنتاج ناتج نهائي على قدر كبير من الجودة وبتكلفة مناسبة .

food quality :

degree of food quality.

qualité de la nourriture l.f. :

degré de la qualité hygiénique, nutritive et appétitive de la nourriture.

جودة الغذاء :

درجة خواص الغذاء .

gossypol :

gossypol n.m. :

جوسيبول :

انظر : غوسيبول .

ح

sequestrant :

compounds that have the ability to sequester, to seize and hold other compounds to improve the quality and stability of food products.

prover (dough), bake-house :

a room for incubating dough before baking.

breakfast cereals :

any food obtained by swelling, roasting, grinding, rolling or flaking of any cereal.

pearl barley :

barley grains prepared by removing the outer husks.

overtails :

stock that remains over the sieve.

thermophile :

bacteria that prefer temp. of 55° C and above.

séquestrant n.m. :

composé ayant la capacité de séquestrer c'est à dire de se combiner avec des ions bi ou trivalents pour former des complexes améliorant la qualité et la stabilité des produits alimentaires.

fournil n.m. :

pièce dans laquelle se fait la levée de la pâte avant cuisson.

“steak de céréales” l.m. :

aliment reconstitué obtenu par traitement complexe (flochage, grillage, broyage, roulage) des céréales.

orge perlée l.f. :

grains d'orge préparés par enlèvement des enveloppes extérieures.

refus n.m. :

parties d'une matière tamisée tamisée qui demeurent dans le tamis.

thermophile adj :

se dit d'une bactérie qui se développe à une température supérieure à 55° C .

حاجزة - واشطة :

مركبات لها قابلية لعزل ومسك وحجز مركبات أخرى وذلك لتحسين نوعية وثبات المنتجات الغذائية .

حاضنة (المعجن) :

غرفة لحضنة المعجينة قبل خبزها .

حبوب الإفطار :

طعام معد بطريقة ترطيب وتحميص .
يصحن الحبوب في شكل رقائق .

حبوب الشعير المقشورة :

شعير فصلت أغلفته الخارجية .

لحثة :

لفضالة المتبقية بعد النخل فوق المنخل .

حرر ، « أليف الحرارة » :

مت للجراثيم « البكتريا » التي تفضل درجات حرارية 55° م أو أعلى .

bin-burn :

the discoloration and deterioration of stored good due to heat, as corn or grain in a bin.

échaudage n.m. :

décoloration et détérioration d'une matière stockée due à la chaleur (maïs ou autre céréale dans un silo).

حرق التخزين :

وصول لون المتوجات المخزونة وترديها بسبب الحرارة ، كما هو الحال في الذرة أو الحبوب في المستودع .

freeze burn :

a change in the texture of frozen meat, fish, and poultry during storage due to sublimation of the ice.

brûlure de congélation l.f. :

changement dans la texture d'une viande d'une volaille ou d'un poisson congelés pendant leur stockage du fait de la sublimation des particules de glace.

حرقه الانجماد :

تغير في قوام اللحم أو السمك أو الدواجن المجمدة خلال الحزن بسبب تصعيد « تسامي » الجليد .

steam belt :

the lower part of the concentrating pan where steam comes in.

ceinture de vapeur l.f. :

partie inférieure d'un concentrateur dans laquelle pénètre la vapeur.

حزام البخار :

الجزء السفلى من حلة التركيز المعد لاستقبال البخار للتسخين .

food preservation :

the application of scientific and engineering principles to the practical control of food deterioration.

conservation des aliments l.f. :

application des principes scientifiques et des procédés techniques à la maîtrise des processus de conservation et de détérioration des produits alimentaires.

حفظ الأغذية :

تطبيق المبادئ العلمية والهندسية للسيطرة العملية على تلف الأغذية .

beestings :

the first milk given by the cow after calving.

colostrum n.m. :

liquide sécrété par la mamelle d'une vache quelques jours avant et après la mise-bas.

الحلبة الأولى :

أول حلبة من البقرة بعد الولادة .

concentrating pan :

the container where concentrating of liquids is carried out.

concentrateur n.m. :

recipient dans lequel il est procédé à la concentration de liquide.

حلة التركيز :

الوعاء الذي يتم فيه تركيز السائل .

gasket :

a rubber or metal ring used in the lid for tight sealing.

joint n.m. :

anneau de caoutchouc ou de métal utilisé pour fermer hermétiquement des couvercles.

حلقة رخوة :

حلقة من المعدن أو المطاط تستعمل في الغطاءات لإحكام قفلها .

flour confectionery :

the confectionery in which flour is used like cake.

boiled sweets :

drops of boiled sugar syrups akin to glass.

candy :

sweet confections.

spirillum :

a spiral bacterium.

benzoic acid :

an organic acid used in fruit juices as preservative against microbes.

flour acidity :

the number of milliliters of potassium hydroxide used to neutralize 100 g . of flour.

pâtisserie à la farine l.f. :

pâtisserie dans laquelle de la farine est utilisée, comme c'est le cas des gâteaux.

bon bons n.m.p., sucreries n.f.p. :

gouttes des sirops de sucre cuites et solidifiées (généralement aromatisées) ayant une apparence vitreuse.

candi n.m. :

sucré à gros cristaux obtenu par cristallisation lente d'un sirop de saccharose très cuit: enveloppé de sucre candi.

spirillum n.m. :

bactérie de forme spiralee.

acide benzoïque l.m. :

acide organique utilisé dans les jus de fruits pour les conserver contre l'action des microbes.

acidité de la farine l.f. :

nombre de millimètres d'hydroxyde de potassium nécessaires pour neutraliser 100g de farine.

حلوى الدقيق :

أنواع الحلوى التي يدخل في تركيبها الدقيق كإداة خام مثل الكعك « الكيك » .

الحلوى الصلبة - سكاكر :

نطع جافة من محاليل السكر المطبوخة لزجاجة القوام .

حلوى مُسكَّرة ، قنَد :

حلوى مغطاة بالسكر المصنّى أو المتبلور القنَد .

حلِيزَة ، حلِيزين :

جرثومة « بكتريا » ذات شكل لولبي .

مَمض البترويك :

مَمض عضوى يستخدم كإداة حافظة مصير الفاكهة ضد الجراثيم .

مَموضة الدقيق :

عدد مليلترات البوتاسا الكاوية اللازمة مادلّة مائة جرام دقيق .

خ

baking:

changing of dough to bread.

panification n.f.:

transformation de la pâte en pain.

خبز - خَبِير:

تحويل العجين إلى خبز.

brown bread:

bread made from whole wheat meal.

pain noir l.m., pain complet l.m.:

pain fabriqué avec la totalité des produits issus de la mouture du blé.

الخبز الأسمر:

خبز يصنع من كامل طحين القمح.

high protein bread:

bread containing not less than 22% protein.

pain à haute teneur en protéines l.m.:

pain ne contenant pas moins de 22% de protéines.

الخبز البروتيني:

خبز يحتوي على ما لا يقل عن ٢٢٪ بروتين.

sour bread:

microbial bread spoilage, resulting in acid taste.

pain fermenté l.m.:

développement d'organismes microbiens dans le pain, lui conférant un goût acide.

خبز حامضي:

فساد ميكروبي للخبز، ويسبب طعما حامضا.

gluten free bread:

bread baked from flour free of gluten; it is useful for people suffering from renal diseases.

pain sans gluten l.m.:

pain préparé à partir de farine fleur sans gluten à l'attention des personnes souffrant de maladies rénales.

خبز خالي الجلوتين:

خبز يصنع من الدقيق بعد فصل الجلوتين، ويفيد منه مرضى الكلى.

soda bread:

non fermented bread leavened by sodium bicarbonate.

pain au bicarbonate de soude l.m.:

pain non fermenté utilisant le bicarbonate de soude comme agent de gonflement de la pâte.

خبز الصودا:

خبز غير مخمر يتفخ بواسطة ثاني كربونات الصوديوم.

chalky bread :

a microbial bread spoilage, resulting in white, chalk-like spots of bread.

unfermented wheat meal bread :

bread made of fine wheat meal mixed with fat and milk without fermentation.

lactein bread :

bread to which skim milk powder has been added.

ropy (bread, milk) :

slimy bacterial spoilage.

malted bread :

bread made from a dough containing malt extract, for improving fermentation process and bread quality.

short bread :

soft bread containing butter and egg.

vinegar, acetic acid :

a condiment made from sugar or starchy materials by an alcoholic fermentation followed by an acetous one.

apple cider vinegar :

vinegar produced from long-fermented apple cider.

pain crayeux l.m. :

pain altéré par des microbes et marqué de tâches blanches comme la craie.

pain azyme l.m. :

pain fabriqué avec de la farine de blé très fine de la graisse et du lait sans fermentation.

pain à la lactéine l.m. :

pain auquel de la poudre de lait écrémé a été ajoutée.

filant adj. :

se dit de produits alimentaires dans lesquels se sont développées des bactéries filantes destinées à en améliorer la texture.

pain au malt l.m. :

pain fabriqué à partir d'une pâte contenant des extraits de malt afin d'améliorer le processus de fermentation et la qualité du pain.

brioche n.f. :

pain légèrement sucré contenant du beurre et des oeufs.

vinaigre n.m. :

condiment fabriqué à partir de matériaux sucrés ou féculents ayant subi une fermentation alcoolique suivie d'une fermentation acétique.

vinaigre de cidre l.m. :

vinaigre produit à partir de la fermentation du cidre.

خبز طباشيري :

فساد الخبز بالأحياء الدقيقة ، يسبب تكون بقع بيضاء طباشيرية .

خبز غير مختمر :

خبز يصنع من مخلوط الدقيق والدهن واللبن دون تخمر .

خبز اللبن المكثف - خبز اللكتين :

خبز مضاف إليه مسحوق لبن مكثف مقشود (لبن أزيلت قشدة) .

خبز لزج :

فساد جرثومي لزج .

خبز المولت :

خبز يدخل دقيق المولت في تركيبه لتشجيع التخمر وتحسين صفات الخبز .

خبز ناعم :

نوع من الخبز المحتوى على الزبدة والبيض .

خلّ :

تابل يحوى حمضا عضويا ، يصنع من المواد السكرية أو النشوية بتخمير كحولى متبوع بتخمير خلى .

خلّ التفاح :

الحلل المنتج من نبيذ التفاح المخمر لفترة طويلة .

aromatic vinegar :

vinegar to which spices have been added.

vinaigre aromatisé l.m. :

vinaigre auquel des épices variées ont été ajoutées.

عَلَّ عَطْرِي :
الخل المتبل .

acetate :

salt of acetic acid, added to foods as sodium or potassium acetate to give a desirable flavour or to reduce the p^H value to inhibit pathogenic and toxic bacteria.

acétate n.m. :

sel de l'acide acétique, généralement acétate de sodium ou de potassium ajouté aux aliments pour modifier leur p^H et pour stopper le développement des microorganismes pathogènes ou toxiques.

خَلَّات - أَسِيَّات :

ملح لحمض الخليك ، يضاف للأغذية في شكل مركب « خللات الصوديوم أو البوتاسيوم » ، لإعطاء نكهة مرغوبة أو لخفض الأس الهيدروجيني « الرقم الهيدروجيني » لتثبيط نمو الجراثيم الممرضة السامة .

yeast extract :

a preparation of the water-soluble fraction of autolysed yeast.

extrait de levure l.m. :

préparation faite à partir des fractions solubles dans l'eau d'une levure ayant subi une autolyse.

خَلَاصة الخَمِيرَة :

مستحضر من الجزء الذائب بالماء من الخميرة المتحللة ذاتيا .

meat extract :

water-soluble extractions of successively boiled minced concentrated meat.

extraits de viande l.m.p. :

extraits solubles dans l'eau obtenus par concentration de bouillons de viande successifs.

خَلَاصة اللحم :

مستخلص مركز ذائب في الماء ينتج بواسطة غليان اللحم المفروم .

dough mixer :

steel bowl in which metal arms perform a kneading action.

mélangeur à détrempe l.m. :

cuve en acier dans laquelle des bras métalliques rotatifs exercent une action de pétrissage.

خَلَّاط العَجِينَة :

وعاء معدني يحتوي على أذرع فلزية لحقق العجينة .

false yeasts :

belong to "*Fungi imperfecti*", produce no sexual spores, i.e. asporogenous yeasts.

fausse levure l.f. :

levure ne produisant pas de spore et appartenant aux champignons *Imperfecti*.

خَمَائِر كاذبة :

خمائر تنتمي إلى مجموعة الفطريات الناقصة . وهي خمائر غير مبوغة (غير مكونة للأبواغ) .

yeast :

a unicellular fungus.

levure n.f. :

champignon unicellulaire.

خَمِيرَة :

فطر وحيد الخلية .

active dry yeast (ady):

bakery yeast dried to 92 % solids with little or no loss of viability.

levure active sèche l.f. :

levre de boulanger séchée jusqu'à comporter 92 % de matière solide et perdant peu de son pouvoir de fermentation.

خميرة جافة نشطة :

خميرة الخببز المجففة إلى ٩٢ ٪ مواد صلبة بدون أن تفقد حيويتها .

baker's yeast :

special strains of yeast used for leavening bread in baking industry.

levure de boulanger l.f. :

souches spéciales de levure utilisées pour faire lever le pain dans l'industrie de la boulangerie.

خميرة العجين :

سلالات خاصة من الخميرة ، تستعمل في تخمير العجين في صناعة الخبز .

fodder yeast :

yeast cells rich in protein and vitamins, produced chiefly to feed animals.

levure-aliment n.f. :

cellules de levures riches en protéines et en vitamines, produites principalement en vue de nourrir les animaux.

خميرة العلف :

خلايا خميرة غنية بالبروتين والفيتامينات ، وتنتج أساسا لتغذية الحيوانات .

food yeast, (nutritional yeast):

yeast cells rich in protein and vitamins propagated essentially for human nutrition.

**levure-aliment n.f.
levure nutritive l.f. :**

cellules de levure riches en protéines et en vitamines produites essentiellement pour l'alimentation humaine.

خميرة غذائية :

خلايا خميرة غنية بالبروتين والفيتامينات ، وتنتج أساسا لتغذية الإنسان .

film yeast :

oxidative yeast growing on a film on the surface of a liquid.

film de levure l.m. :

couche mince de levure se développant au contact de l'air à la surface d'un liquide.

خميرة فلمية :

خميرة مؤكسدة ، تنمو على شكل فلم على سطح المحلول .

bottom yeast :

special strains of the genus *Saccharomyces*, settle at the bottom of the fermenting liquid.

levure de fond l.f. :

souches spéciales de levure du genre *Saccharomyces* se déposant au fond d'une cuve de fermentation d'un liquide (basse fermentation).

خميرة قاعية :

سلالات خاصة من جنس الفطرية السكرية . ترسب في قاع البيئة السائلة الجارية تخميرها .

د

stickiness :

a surface property related to the adhesion between a material and adjoining surface.

état collant l.m., viscosité n.f. :

propriété de surface relative à l'adhésivité d'un matériel ou d'une surface de jonction.

دَبَاكَة - تَدْبِق :

الخاصية السطحية المتعلقة بالالتصاق بين مادة ما و سطح مجاور .

grade :

a degree in a scale of quality.

grade n.m., degré n.m., graduation n.f. :

l'une des divisions dans une échelle de qualité.

دَرَجَة :

درجة من درجات الجودة .

extraction rate (flour) :

proportion of flour obtained from certain amount of wheat expressed as a percentage.

taux d'extraction de farine l.m. :

pourcentage de farine obtenu à partir d'une certaine quantité de blé.

دَرَجَة الاستخلاص (دقيق) :

مقدار الدقيق الناتج من كمية معينة من القمح محسوبا بالنسبة المئوية .

flour grade :

the quality of the flour as determined by the amount of bran powder present.

pureté d'une farine l.f. :

qualité de la farine déterminée par la quantité de son contenu.

دَرَجَة استخلاص الدقيق :

وتحدد هذه الدرجة بنسبة النخالة الموجودة في الدقيق .

flour fermentation tolerance :

the capability of a flour to stand up to fermentation process and to produce a satisfactory loaf.

tolérance d'une farine à la fermentation l.f. :

capacité d'une farine à subir sans dommages le processus de fermentation et à produire une pâte satisfaisante.

دَرَجَة تَحْمَلُ الدقيق للتخمير :

قدرة الدقيق على تحمل فترة التخمير وإنتاج رغيف جيد .

smoking point of fats :

the temperature at which the fat continuously gives off a thin bluish smoke.

point de fumée des graisses l.m. :

température à laquelle la graisse chauffée produit de façon continue une fumée légère bleuâtre.

دَرَجَة التدخين للدهن :

درجة الحرارة التي يبدأ عندها الزيت أو الدهن في إطلاق دخان خفيف أزرق اللون بصورة مستمرة .

thermal death point :

the lowest temperature sufficient to destroy a microbe within 10 minutes.

choice grade :

a degree in scale of quality of presented fruit.

fancy grade :

a degree in scale of quality of canned fruits.

corn flour :

purified starch from maize.

celluloflour :

powdered cellulose.

fish flour :

deodorised, decolourised and defatted fish meal.

straight flour :

blend of flours obtained from the milling steps.

patent flour :

white fine flour free from bran. It represents about 70% extraction rate.

wholemeal (flour) :

wheatmeal "flourmeal" obtained by milling

température de stérilisation l.f. :

température la plus basse à laquelle les microbes sont détruits au bout de dix minutes.

niveau de choix l.m. :

niveau dans une échelle de qualité concernant un produit alimentaire (fruits).

degré de qualité l.m. :

niveau dans une échelle de qualité de produits alimentaires en conserve (fruits).

fécule de maïs l.f. :

fécule purifiée de maïs.

farine de cellulose l.f. :

cellulose en poudre.

farine de poisson l.f. :

poudre de poisson séchée, désodorisée, décolorée et dégraissée.

farine directe l.f. :

mélange de farines obtenus aux différentes étapes de la mouture.

farine-fleur n.f. :

fine farine blanche débarrassée du son et représentant 70% des produits de la mouture du blé.

farine brute l.f.

farine complète l.f. :

farine de blé obtenue par broyage des

درجة الحرارة القاتلة :

أقل درجة حرارة كافية للقضاء على الميكروبات خلال ١٠ دقائق .

الدرجة المختارة :

درجة من درجات الجودة للفاكهة المحفوظة .

درجة ممتازة :

درجة من درجات الجودة للفاكهة المعلبة .

دقيق الذرة :

النشا المنقى من الذرة .

دقيق السيلولوز :

سيلولوز ذرورى .

دقيق السمك :

دقيق سمك متزوع الرائحة واللون والدهن ، ويحتوى على نسبة عالية من البروتين .

الدقيق العادى :

دقيق خليط من جميع أنواع الدقيق الناتجة من مراحل الطحن المختلفة .

الدقيق الفاخر :

دقيق ناعم أبيض خال من الردة ، ويمثل نحو ٧٠٪ من القمح المطحون .

دقيق القمح الكامل :

للطحين الناتج من طحن الحبوب بكاملها .

the whole grains. i.e. 100% extraction rate.

grains complets et correspondant à un taux d'extraction de 100%

malt flour :

malted barley flour.

farine de malt l.f. :

farine obtenue par broyage de l'orge germé et chauffé pour obtenir du malt.

دقيق المولت :

طحين الشعير بعد إنباته وتجفيفه في غرف خاصة .

achrodextrin :

a dextrin formed during the enzymatic hydrolysis of starch to maltose that gives no colour with iodine.

achrodextrine n.f. :

dextrine formée par hydrolyse enzymatique de la levure en maltose et qui ne vire pas de couleur au test à l'iode.

دكسترين لالوني :

الدكسترين الناتج من التحلل الإنزيمي « الإنزيمي » للنشا إلى المالتوز والذي لا يعطي لونا مع اليود .

preservation index (pickles) :

acetic acid acidity calculated as a percentage of the total volatile constituents in pickles.

indice de conservation l.m. :

acidité acétique calculée en pourcentage des constituants volatiles totaux dans les conserves à la saumure.

دليل حفظ المخللات :

نسبة حموضة حمض الخليك منسوبة لكمية المواد المتطايرة في محلول المخلل .

albumin index :

a measure of the quality of an egg, the ratio of height of the albumin to the width when broken on to a flat surface. As the egg deteriorates the albumin index decreases.

indice d'albumine l.m. :

mesure de la qualité d'un oeuf à partir du pourcentage en poids d'albumine lorsqu'un oeuf est cassé sur une surface plane. Le taux d'albumine décroît lorsqu'un oeuf s'abîme.

دليل الزلال :

قياس جودة البياض بقياس نسبة ارتفاع الألبومين إلى عرضه عند كسر البياض ووضع محتواها على سطح مستو؛ وتقل قيمة هذا الدليل عند تلف البياض .

yolk index :

index of freshness of an egg.

indice de jaune :

indice permettant de mesurer la fraîcheur d'un oeuf.

دليل صفار البيض :

دليل يوضح درجة طراوة البياض .

lard :

pig fat obtained by wet rendering.

saindoux n.m. :

graisse concrète obtenue par extraction à chaud à partir des tissus adipeux du porc.

دهن الخنزير :

دهن الخنزير المستخلص بطريقة التسيح الرطب .

cooking fats :

fats or oils used for edible purposes.

graisses alimentaires l.f.p. :

matières grasses et huiles préparées à des fins alimentaires.

دهون الطبخ :

الدهون الغذائية الصالحة لأغراض الطبخ .

ذ

climacteric peak :

the maximum point of the respiration rate of mature fruits.

baking powder :

various powders used as a substitute for yeast in baking.

toxin :

a poison produced by microbes.

thermostable toxin :

a toxin not destroyed by heat.

thermolabile toxin :

toxin destroyed by heat.

phytotoxin :

toxin produced by a plant.

pointe climaterique l.f. :

point maximum de la courbe du taux de respiration d'un fruit mûr.

levure artificielle l.f. :

produits naturels ou chimiques variés utilisés en boulangerie comme substituts de la levure.

toxine n.f. :

poison fabriqué par des microorganismes.

toxine thermostable l.f. :

toxine qui n'est pas détruite par la chaleur.

toxine thermodétruite l.f. :

toxine détruite par la chaleur.

phytotoxine n.f. :

toxine produite par une plante.

الذروة الأوجية :

النقطة القصوى في سرعة التنفس للثمار الناضجة .

ذُرُور الخُبْز - مَسْحُوق الخُبْز :

مساحيق مختلفة تستعمل بديلا من الخمائر في عمليات الخبز .

ذيفان ، توكسين :

سم تفرزه الأحياء الدقيقة .

ذيفان صامد للحرارة :

ذيفان لا يتلف بالحرارة .

ذيفان عَطُوب بالحرارة :

ذيفان يتلف بالحرارة .

ذيفان نباتي ، توكسين نباتي :

ذيفان ينتجه النبات .

ر

rad :

a unit of radiant energy .

rad n.m. :

unité d'exposition aux rayonnements ionisants.

راد :

وحدة الطاقة الإشعاعية .

concentrated tomato paste :

strained tomatoes concentrated by evaporation.

pâte de concentré de tomate l.f. :

tomates pressées concentrées par évaporation.

رَبِّ البندورة - مَعْجُون الطاطم :

الطاطم المعصورة المركزة بالتبخير.

rice bran :

a by- product of the husked rice composed of inner bran layers.

son de riz l.m. :

sous-produit du décortilage du riz composé des enveloppes intérieures des grains.

رَجِيع الكُون :

ناتج ثانوي في عملية ضرب الأرز ، ويتكون من طبقة الردة الداخلية الملاصقة للإندوسبرم .

tenderness (meat) :

liability of meat and its products to be easily cut and chewed.

tendreté n.f. :

capacité de la viande et des produits carnés à être coupés et mâchés.

رَخَاصَة (اللحم) :

قابلية اللحوم ومنتجاتها للقطع والمضغ السهل .

coarse bran :

the large particles of the outer structures of the wheat grain containing some adhering endosperm.

brisures de son l.f.p. :

ensemble des particules grossières des enveloppes du grain de blé contenant des parties d'endosperme y adhérent.

الرَّدة الخَشِنة :

الأجزاء الكبيرة من طبقات القشرة لحبة القمح ، وتشتمل أيضا على بعض أجزاء الإندوسبرم .

fine bran :

the fine particles of the bran comprising the outer coat of the grain with some adhering endosperm.

son raffiné l.m. :

ensemble des particules les plus fines du son contenant la peau du grain et des fragments d'endosperme y adhérent.

الرَّدة الناعمة :

الأجزاء الناعمة لطبقة الحبة الخارجية مع بعض أجزاء الإندوسبرم الملتصقة بها .

siphoning :

the withdrawal of clear solutions without disturbance to avoid mixing of sediments.

foam :

dispersion of gas bubbles in a liquid.

leavening of dough :

raising of bread dough during fermentation.

chipped beef :

beef which has been smoked, cured and sliced into paper-thin slices.

acetyl value :

the number of milligrams of potassium hydroxide required to neutralize the acetic acid obtained by saponifying one gram of the acetylated fat.

turn over number :

the number of molecules of substrate transformed per minute per molecule of enzyme.

saponification value (S.V.):

the number of milligrams of potassium hydroxide required to saponify one gram of fat.

siphonage n.m. :

soutirage de solutions ayant déposé sans agitation du liquide pour éviter la mise en suspension des dépôts.

mousse n.f. :

dispersion importante de bulles de gaz séparées par une pellicule liquide.

levée de la pâte l.f. :

action de gonflement de la pâte à pain pendant la fermentation.

boeuf émincé l.m. :

boeuf fumé, traité et coupé en tranches fines enveloppées dans du papier.

nombre acétyl l.m. :

nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium nécessaire pour neutraliser l'acide acétique obtenu par saponification d'un gramme de graisse acétylée.

taux de digestion l.m. :

nombre de molécules de substrat transformées à la minute par molécule d'enzyme.

index de saponification l.m. :

nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium nécessaire pour saponifier un gramme de graisse.

رَشْفُ الرَّاقي :

سحب السوائل الرائقة من أعلى الوعاء لمنع الاختلاط بالرواسب .

الرَّغْوَةُ :

بعثرة الفقاعات الهوائية ..

رَفْعُ العَجِين :

ارتفاع العجين في أثناء تخميره .

رَقَاقَاتُ لَحْمِ البَقَر :

لحم البقر المدخن والمعالج (المملح) والمقطع إلى شرائح رقيقة .

رَقْمُ الأَسِيتِيل ، القِيَمَةُ الأَسِيتِيلِيَّة :

عدد مليجرامات هيدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لمعادلة حامض الخليك الناتج من تصبن غرام « جرام » واحد من المواد الدهنية المؤسلة .

رَقْمُ الانْقِلَاب :

عدد جزيئات المادة التي تتحول في دقيقة واحدة تحت تأثير جزيء إنزيمى « إنزيمى » واحد .

رَقْمُ التَّصْنِيع :

عدد مليجرامات هيدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لتصبن غرام « جرام » واحد من المادة الدهنية .

acid value (A.V.):

the number of milligrams of potassium hydroxide required to neutralize one gram of fat or oil.

index d'acidité l.m. :

nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium nécessaire pour neutraliser un gramme d'huile ou de graisse.

الرّقم الجبّض :

عدد المليجرامات من هيدروكسيد البوتاسيوم اللازمة لمعادلة الأحماض الدهنية الطليقة أو الحرة في جرام واحد من الزيت أو الدهن .

carbonyl value:

the number of mg. ketone in one gram of natural fat.

index carbonyle l.m. :

nombre de milligrammes de cétone présents dans un gramme de matière grasse naturelle.

رّقم الكربونيل :

عدد مليجرامات الكيتون الموجودة في غرام « جرام » واحد من الدهن الطبيعي .

maltose figure:

the measurement of flour to self produce maltose sugar under controlled conditions.

capacité maltosique l.f. :

mesure de la capacité d'une farine à produire d'elle-même du sucre de malt à des conditions déterminées.

رّقم المالتوز :

قياس قدرة الدقيق على إنتاج سكر المالتوز ذاتيا تحت ظروف محددة .

essence:

liquid concentrated products of natural origin.

essence n.f. :

matière aromatique concentrée obtenue par extraction à partir d'un produit naturel.

رُوح :

نواتج سائلة مركزة طبيعية .

coffee essence:

an extract with coffee flavour.

essence de café l.f. :

extrait ayant les qualités organoleptiques du café.

رُوح القهوة :

خلاصة لها نكهة القهوة .

ز

fruit yoghourt:

yoghourt containing fruit pieces.

scum:

a film of foam formed on the surface of liquids.

orange butter:

chopped whole orange cooked, sweetened and homogenized.

apple butter:

apple that has been boiled in a kettle to a thick consistency.

green butter:

alternative name for vegetable butter.

peanut butter:

roasted and ground peanuts.

cocoa butter:

the fat obtained from the seeds (beans) of

yaourt aux fruits l.m.:

yaourt contenant des morceaux de fruits.

écume n.f.:

couche de mousse stable formée à la surface d'un liquide.

crème d'orange l.f.:

produit obtenu par cuisson d'oranges entières hachées, sucré et homogénéisé.

pâte de pommes l.f.:

produit obtenu par la cuisson des pommes jusqu'à ébullition et évaporation jusqu'à obtention d'une consistance épaisse.

"beurre vert" l.m.:

matière grasse élaborée à partir de produits végétaux.

beurre de cacahuètes l.m.:

produit obtenu à partir d'arachides grillées et broyées.

beurre de cacao l.m.:

matière grasse extraite des fèves de cacao

يادى الفاكهة:

فاكهة ياترى على قطع من الفاكهة.

بد:

بقعة الرغوة المتكونة على سطح السوائل.

بدة البرتقال:

بدة تصنع عن طريق فرم البرتقال بكاملها لهيها وتحليتها ومجانستها.

بدة التفاح:

بده يطهى فى إناء مفتوح فيأخذ قواما ناعما.

بده خضراء:

بده بديل للزبدة النباتية.

بده الفول السوداني:

بده الفول السودانى المحمص.

بده الكاكاو:

بده بذور ثمار شجرة الكاكاو حيث تحتوى

cacao tree. The seeds contain 50-57 percent fat.

qui en contiennent de 50 à 57 % .

البذور الجافة على ٥٠ - ٥٧ ٪ دهنا .

doughnuts (buns):

beignet *n.m.* :

زلاية :

انظر : لقيمات .

doubling time (^t d), generation time (g):

temps de doublement *l.m.* :

زمن التضاعف :

the time required for doubling the number of growing microbial cells.

temps nécessaire pour qu'une culture de microorganismes double en nombre de ses cellules.

الزمن اللازم لمضاعفة عدد الخلايا الميكروبية النامية في بيئه ما .

rancidity:

rancissement *n.m.* :

زناخة :

hydrolysis and oxidation of fats and oils developing off odours and flavour.

hydrolyse et oxydation des graisses et des huiles provoquant des odeurs et un goût désagréables.

التحلل المائي والأكسدة للزيوت والدهون التي تسبب تكون طعم ورائحة غير مقبولين .

oxidative rancidity:

rancissement par oxydation *l.m.* :

زناخة التأكسد :

rancidity of fats and oils due to exposure to atmospheric oxygen.

rancissement des graisses et des huiles résultant d'une exposition à l'oxygène de l'air.

تزنخ الزيوت والدهون تحت تأثير أكسجين الهواء .

lipolytic rancidity:

rancissement lipolytique *l.m.* :

زناخة التحلل الشحمي :

the hydrolysis of fats to free fatty acids with characteristic off flavour.

rancissement des graisses par libération d'acides gras à faible poids moléculaire et dégagement d'odeurs désagréables.

تحلل الدهون بواسطة الإنزيمات « الإنزيمات » إلى حموض « أحماض » دهنية مرة وذات رائحة كريهة .

ketonic rancidity:

rancissement cétonique *l.m.* :

زناخة كيتونية :

the production of ketones with characteristic undesirable odour and taste.

production de cétones caractérisée par une odeur et un goût désagréables.

تحول الحموض « الأحماض » الدهنية الموجودة في الزيت إلى مواد كيتونية ذات رائحة وطعم خاصين وغير مرغوبين .

offals:

issues *n.f.p.* :

الزوائد :

bran and shorts, produced during wheat milling.

produits autres que la farine obtenus au cours de la mouture des grains (sons, remoulages, fleurages, recoupes, repasses).

الردة والسنون الناتجة من طحين القمح .

ben oil :

oil obtained from the kernel of Moringa seeds; its oil content is about 38 %.

huile de ben l.f. :

huile obtenue à partir du noyau de moringa qui contient environ 38 % de matières grasses.

زيت البان :

زيت ينتج من بذور شجرة المورينجا (شجرة البان) التي تحوي ٣٨٪ زيتا .

babassu oil :

edible oil similar to coconut oil used in food, soap and cosmetics.

huile de babassu l.f. :

huile provenant du fruit d'un palmier du Brésil semblable au coprah et utilisé pour l'alimentation ainsi que la fabrication de savon et de cosmétiques.

زيت الباباسو :

زيت صالح للأكل مشابه لزيت الكاكاو، ويستعمل في الأغذية والصابون ومواد التجميل .

cotton seed oil :

oil obtained from cotton seeds which ranges from 15-25 percent.

huile de coton l.f. :

huile extraite des graines de coton avec un rendement de 15 à 25 %

زيت بذرة القطن :

زيت ناتج من بذور القطن التي تحتوى على ١٥ - ٢٥٪ زيتا .

okra seed oil :

oil obtained from the seeds of *Hibiscus esculentus* (okra); its oil content is (16-22 per cent).

huile d'okra l.f. :

huile obtenue à partir des graines d'okra (*Hibiscus esculentus*) avec un rendement de 16 à 22 %

زيت بذور البامية :

زيت ينتج من بذور البامية التي تحتوى على ١٦ - ٢٢٪ زيتا .

orange seeds oil :

oil obtained from orange seed ; the air dried seeds contain about 35-40% oil.

huile de pépins d'oranges l.f. :

huile obtenue à partir des pépins d'orange qui séchés à l'air contiennent de 35 à 40 % d'huile.

زيت بذور البرتقال :

زيت ينتج من بذور ثمار البرتقال ، وتحتوى بذوره الجافة على ٣٥ - ٤٠٪ زيتا .

water-melon seed oil :

oil obtained from the water-melon seed, (20 to 40 per cent of the whole seed).

huile de pépins de melon d'eau l.f. :

huile obtenue à partir des graines de melon d'eau avec un rendement de 20 à 40 % du poids total des graines.

زيت بذور البطيخ :

الزيت الناتج من بذور البطيخ ، وتحتوى البذور الجافة على حوالى ٢٠ - ٤٠٪ زيتا ، له لون أصفر مخضر ، وهو زيت غذائى .

coffee bean oil :

oil obtained from the seeds of coffee tree; the seeds contain about 10-15% oil.

huile de grains de café l.f. :

huile obtenue à partir des grains de café qui en contiennent de 10 à 15 %

زيت بذور البن :

الزيت الناتج من بذور البن ، وهي تحتوى على ١٠ - ١٥٪ من وزنها زيتا .

tobacco seed oil:

the oil obtained from the seeds of tobacco tree which contain usually between 33 and 41 percent oil.

huile de graines de tabac l.f.:

huile obtenue à partir des graines de tabac qui en contiennent de 33 à 41%.

زيت بذور التبغ :

زيت ينتج من بذور نبات التبغ ، وتحتوى البذور الجافة على حوالى ٣٣ - ٤١ ٪ زيتا .

carrot seed oil:

oil obtained from carrot seeds which contain about 13% fatty oil.

huile de graines de carottes l.f.:

huile obtenue à partir des graines de carottes qui en contiennent environ 13%.

زيت بذور الجزر :

زيت ينتج من بذور الجزر ، وتحتوى البذور على ١٣ ٪ زيتا دهنيا .

guava seed oil:

oil obtained from guava seeds; its percent is about 14% oil.

huile de graines de goyave l.f.:

huile obtenue à partir des graines de goyave qui en contiennent environ 14%

زيت بذور الجوافة :

زيت ينتج من بذور ثمار الجوافة التى تحتوى على حوالى ١٤ ٪ زيتا .

lettuce seed oil:

the oil obtained from lettuce seeds which contain about 35% oil.

huile de graines de laitue l.f.:

huile obtenue à partir des graines de laitue qui en contiennent environ 35%.

زيت بذور الخس :

زيت ينتج من بذور نبات الخس ، وتحتوى البذور الجافة على حوالى ٣٥ ٪ زيتا .

tea seed oil:

the oil obtained from the seeds of *Camellia japonica*; the seeds contain 40% oil.

huile de graines de thé l.f.:

huile obtenue à partir des semences de *Camellia japonica* qui en contiennent environ 40 %

زيت بذور الشاي :

زيت ينتج من بذور الشاي حيث تحتوى ٤٠ ٪ زيتا .

dill seed oil:

oil obtained from the seeds of (*Anethum graveolens*); the seeds contain about 17% essential and fatty oil.

huile de graines d'aneth l.f.:

huile obtenue à partir des graines d'aneth (*Anethum graveolens*) qui en contiennent environ 17% sous forme d'huiles essentielles et grasses.

زيت بذور الشيث « الشيت » :

زيت ناتج من بذور نبات الشيت التى تحتوى على ١٧ ٪ زيتا عطريا وزيتا دهنيا من الوزن الجاف للبذور .

grape seed oil:

oil obtained from grape seeds; its oil content varies from 6-21%.

huile de pépins de raisin l.f.:

huile obtenue à partir des pépins de raisin qui en contiennent de 6 à 21%.

زيت بذور العنب :

زيت ينتج من بذور مختلف أنواع العنب ، وتتراوح نسبة الزيت من ٦ - ٢١ ٪ من وزن البذور .

safflower seed oil:

the oil obtained from *Carthamus tinctorius*

huile de graines de carthame l.f.:

huile obtenue à partir des graines de car-

زيت بذور القرطم :

الزيت المنتج من بذور القرطم ، وهى

seeds-which contain about 14-33% oil.

celery seeds oil:

oil obtained from the seeds of *Apium Graveolens* (celery) plants; the seeds contain essential and fatty oil about 16 percent.

rape seed oil:

the oil obtained from the seeds of *Brassica* plant; the seeds contain about 40% fatty oil.

lemon seed oil:

oil produced from lemon fruit seeds; the seeds contain about 30-35 percent fatty oil. The crude oil has a bitter taste, but is removed by alkali refining.

mango seed oil:

the fat obtained from the mango fruit kernels; the kernel contains about 6 to 12 percent solid fat, resembling cocoa butter.

parsley seed oil:

the oil obtained from the seeds of *Petroselinum sativum* seeds (parsley); the seeds contain about 16% fatty oil.

avocado pulp oil:

oil produced from avocado pulp fruit; the oil content is about 40-80 percent of the dry weight of the pulp.

thame (*Carthamus tinctorius*) qui en contiennent de 14 à 33%.

huile de graines de céleri l.f.:

huile obtenue à partir des graines de céleri (*Apium graveolens*) qui contiennent des huiles essentielles et grasses au taux environ 16 %.

huile de navette l.f.:

huile obtenue à partir de graines de *Brassica rapa* qui en contiennent environ 40%.

huile de pépins de citron l.f.:

huile à goût amer qui peut disparaître après raffinage, extraite des pépins de citron qui en contiennent de 30 à 35%.

huile de mangue l.f.:

huile obtenue à partir des noyaux de mangue qui contiennent de 6 à 12 % de matière grasse solide ressemblant au beurre de cacao.

huile de graines de persil l.f.:

huile obtenue à partir des graines de persil (*Petroselinum sativum*) qui en contiennent environ 16%.

huile de pulpe d'avocat l.f.:

huile produite par la pulpe de l'avocat et dont le contenu en huile représente 40 à 80 % du poids sec de la pulpe.

تحتوى على ١٤ - ٣٣ % زيتا .

زيت بذور الكرفس :

زيت ناتج من بذور الكرفس التي تحتوى على ١٦ % زيتا دهنيا .

زيت بذور اللفت :

زيت ينتج من بذور اللفت التي تحتوى على ٤٠ % زيتا دهنيا .

زيت بذور الليمون :

زيت ينتج من بذور ثمار الليمون الأضاليا ، وهي تحتوى على ٣٠ - ٣٥ % زيتا ، والزيت الخام مر الطعم وبعد تكريره وتنقيته يصلح للأغراض الغذائية .

زيت بذور المانجو :

الزيت أو الدهن الناتج من بذور ثمار المانجو ، وتحتوى البذور على حوالى ١٢ % دهن صلب يشبه زبدة الكاكاو .

زيت البقدونس :

زيت ناتج من بذور البقدونس وتحتوى البذور على حوالى ١٦ % زيتا دهنيا .

زيت ثمار القشدة :

زيت يتحصل عليه من لب ثمار الزبدية الذى يحتوى على ٤٠ - ٨٠ % زيتا من الوزن الجاف .

wheat germ oil:

oil obtained from the wheat germ (8-11 % fatty oil).

huile de germes de blé l.f. :

huile obtenue à partir des germes de blé qui en contiennent de 8 à 11% .

زيت جنين القمح :

الزيت الناتج من جنين القمح ، ويحتوى الجنين الجاف على ٨ - ١١ ٪ زيتا .

coconut oil:

the oil extracted from the dried fruit of the coconut, used in making soap and coconut butter.

huile de coprah l.f. :

huile extraite du fruit sec du cocotier, utilisée pour faire du savon et du beurre de coco.

زيت جوز الهند :

الزيت المستخلص من الثمار المجففة لجوز الهند ، ويستعمل فى صناعة الصابون وزبدة جوز الهند .

castor oil:

oil obtained from the seeds of *Ricinus communis*; the seeds contain 35-55% percent oil.

huile de ricin l.f. :

huile obtenue à partir des graines de ricin qui en contiennent de 35 à 55% .

زيت الخروع :

زيت يستخرج من بذور الخروع التى تحتوى على ٣٥ - ٥٥ ٪ زيتا .

corn oil:

oil obtained from maize which contains about 50% oil.

huile de maïs l.f. :

huile obtenue à partir du maïs qui en contient environ 50% .

زيت الذرة :

زيت ناتج من حبوب الذرة التى تحتوى على ٥٠ ٪ زيتا .

olive oil:

the free oil obtained from olive fruit pulp; it ranges from 12-25% according to the variety.

huile d'olive l.f. :

huile libre obtenue à partir de la pulpe des fruits de l'olivier qui en produit de 12 à 23 % en fonction des variétés.

زيت الزيتون :

الزيت الحر الناتج من لب ثمرة الزيتون ، وتتراوح نسبة الزيت فيها بين ١٢ و ٢٣ ٪ حسب الصنف .

sesame oil:

the oil obtained from *Sesamum indicum*; the oil content is about 44-54 percent.

huile de sésame l.f. :

huile obtenue à partir des fruits de (*Sesamum indicum*) qui en contiennent environ de 44 à 54% .

زيت السمسم :

الزيت الناتج من بذور السمسم ، وتحتوى البذور الجافة على ٤٤ - ٥٤ ٪ زيتا .

fennel seed oil:

the oil obtained from the seeds of *Foeniculum capillaceum* (fennel); the seeds contain about 10% fatty oil.

huile de fenouil l.f. :

huile obtenue à partir des graines de *Foeniculum capillaceum* (fenouil) qui en contiennent environ 10% .

زيت الشمر :

زيت ناتج من بذور الشمر التى تحتوى على حوالى ١٠ ٪ من الزيت الدهنى .

pinseed oil :

the oil obtained from the pinseed kernel which contains about 50-60 % oil.

sunflower seed oil :

the oil produced from sunflower seeds; oil content range about 22-36 percent.

peanut oil :

oil obtained from the seeds of the legume *Arachis hypogaea*; the seeds contain 40-50 percent oil.

soya - bean oil :

the oil obtained from soya-bean seeds; the oil content varies from 13-26 percent on a moisture free basis.

Cinnamon oil :

the oil obtained by steam distilling the inner bark of Cinnamon.

cod liver oil :

oil extracted from the liver of the cod, used for its medical properties.

coriander seeds oil :

oil obtained from coriander seeds which contain 17-21 % fatty oil.

huile de graines de pin l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux de graines de pin qui en contiennent environ de 50 à 60%.

huile de tournesol l.f. :

huile produite à partir des graines de tournesol qui en contiennent une proportion d'environ 22 à 36%.

huile d'arachide l.f. :

huile produite à partir des graines de l'arachide (*Arachis hypogaea*) qui en contient de 40 à 50%.

huile de soja l.f. :

huile obtenue à partir des graines de soja qui en contiennent de 13 à 26 % de leur poids séché.

huile de cannellier l.f. :

huile obtenue par distillation de la partie interne de l'écorce du cannellier.

huile de foie de morue l.f. :

huile extraite du foie de la morue, utilisée pour ses propriétés médicinales.

huile de graines de coriandre l.f. :

huile extraite des graines de coriandre qui en contiennent de 17 à 21%.

زيت الصنوبر :

زيت ينتج من بذور الصنوبر التي تحتوي على ٥٠ - ٦٠ % من الزيت الدهني .

زيت عباد الشمس :

الزيت الناتج من بذور نبات عباد الشمس ، وتختلف نسبته بين ٢٢ و ٣٦ % حسب الظروف البيئية والمناخية

زيت الفول السوداني :

زيت ينتج من بذور نبات الفول السوداني ، وتحتوي البذور الجافة على ٤٠ - ٥٠ % زيتا .

زيت فول الصويا :

الزيت الناتج من بذور نبات فول الصويا ، وتختلف نسبة الزيت حسب الأصناف من ١٣ - ٢٦ % للوزن الجاف للبذور .

زيت القرفة :

زيت يتم الحصول عليه بواسطة التقطير البخاري لقشرة القرفة الداخلية .

زيت كبد الحوت :

زيت مستخرج من كبد الحوت ، ويستعمل في الأغراض الطبية .

زيت الكزبرة :

زيت ناتج من بذور الكزبرة التي تحتوي على ١٧ - ٢١ % زيتا دهنيا .

crude olive cake oil :

olive cake oil intended for refining for use in food, or for technical purposes.

huile de tourteau d'olive l.f. :

huile de tourteau d'olive raffinée pour son utilisation en alimentation ou pour des besoins techniques.

زَيْتُ كُسْبِ الزَّيْتُونِ الْحَامِ :

زيت كسب الزيتون المخصص للتكرير بغرض الاستعمال في الغذاء أو الاستعمالات الصناعية .

cumin seeds oil :

oil obtained from *Cuminum cyminum* seeds; it contains about 10% fatty oil.

huile de cumin l.f. :

huile obtenue à partir des graines de *Cuminum cyminum* qui en contiennent environ 10%.

زَيْتُ الْكُمُونِ :

الزيت الناتج من بذور نبات الكمون ، وتحتوى على حوالى ١٠ ٪ زيتا دهنيا .

palm oil :

the oil obtained from the fruit pulp of the palm tree; the oil content is 30-70 percent.

huile de palmiste l.f. :

huile obtenue à partir de la pulpe du fruit du palmier à huile qui en contient de 30 à 70%.

زَيْتُ النَّخِيلِ :

الزيت الناتج من لب ثمار نخيل الزيت حيث تصل نسبة الزيت إلى ٣٠ - ٧١ ٪ .

plum kernels oil :

the oil obtained from plum fruit kernel; the air-dried kernels contain about 39-42% fatty oil.

huile de noyaux de prunes l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux des prunes qui, séchés à l'air, en contiennent de 39 à 42%.

زَيْتُ نَوَى الْبَرْقُوقِ :

زيت ناتج من بذور ثمار البرقوق ، حيث تحتوى على ٣٩ - ٤٢ ٪ من الزيت الدهنى .

date kernel oil :

oil obtained from the date palm pits; dry pits contain about 8% oil.

huile de noyaux de dattes l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux de dattes qui, séchés, en contiennent environ 8%.

زَيْتُ نَوَى الْبَلَحِ :

زيت يستخرج من نواة البلح ، حيث تحتوى النواة على حوالى ٨ ٪ زيتا .

hazel-nut oil :

the oil obtained from the kernels of *Corylus avellana* nuts, which contain 58 percent oil.

huile de noisette l.f. :

huile obtenue à partir des coques de *Corylus avellana* qui en contiennent 58%.

زَيْتُ نَوَى الْبُنْدُقِ :

الزيت الناتج من بذور ثمار البندق ، وتحتوى على ٥٨ ٪ زيتا .

peach kernel oil :

the oil obtained from the kernel of peach fruit; the air-dried kernels contain about 42% fatty oil.

huile de noyaux de pêches l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux de pêches qui, séchés à l'air, en contiennent environ 42%.

زَيْتُ نَوَى الْخَوْخِ :

زيت ينتج من بذور الخوخ حيث تحتوى البذور على ٤٢ ٪ من الزيت الدهنى .

olive kernel oil :

oil obtained from olive kernel; its

huile de noyaux d'olives l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux d'olives

زَيْتُ نَوَى الزَّيْتُونِ :

الزيت الناتج من نوى ثمرة الزيتون ، وتبلغ

percentage reaches 1% from the fruit.

qui en contiennent 1% par rapport au fruit.

نسبة هذا الزيت ١ ٪ من وزن الثمرة .

cherry kernel oil :

oil obtained from the cherry kernel fruit; it contains 35 to 39 percent oil.

huile de noyaux de cerises l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux de cerises qui en contiennent de 35 à 39%.

زَيْت نَوَى الكَرْز :
زيت يتَّج من نوى ثمار الكرز التي تحتوي على ٣٥ - ٣٩ ٪ زيتا دهنيا .

apricot kernel oil :

oil obtained from the pits of apricot fruits; the air dried kernels contain 40-45% fatty oil.

huile de noyaux d'abricots l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux d'abricots qui, séchés à l'air, en contiennent de 40 à 45%.

زَيْت نَوَى المِشْمِش :
زيت ناتج من بذور ثمار المشمش التي يحتوى المجفف منها هوائيا على ٤٠ - ٤٥ ٪ زيتا دهنيا .

palm kernel oil :

the oil obtained from the kernels of the palm fruit; the oil content about 40-50 percent.

huile de noyaux de palme l.f. :

huile obtenue à partir des noyaux des fruits du palmier à huile qui en contient de 40 à 50%.

زَيْت نَوَى النخيل :
الزيت الناتج من نوى ثمار نخيل الزيت حيث يحتوى على ٤٠ - ٥٠ ٪ من وزن النواة .

salad oils :

edible oils that do not solidify at refrigeration temperature.

huiles à salade l.f.p. :

huiles comestibles qui ne se solidifient pas à la température d'un réfrigérateur.

زُيُوت السَّلاطَة :
زيوت غذائية لا تتصلب في درجة حرارة التلاجة .

س

black liquor :

the oil and juice of freshly pressed black olives.

liqueur noire l.f. :

huile et jus des olives noires fraîchement pressées.

السائل الأسود :

زيت وعصير الزيتون الأسود الذي تم كبسه حديثا .

corn steep liquor :

a by-product in starch manufactured from corn, used as a source of nitrogen-for micro-organisms.

liqueur de maïs l.f. :

sous-produit de la fabrication de la fécule à partir du maïs, utilisé comme source d'azote pour les microorganismes.

سائل متفوع الذرة :

ناتج ثانوي أثناء صناعة النشا من الذرة ، ويستعمل مصدرا لأزوتيا للميكروبات .

crown cork :

a crown cap used for closing bottles.

capsule couronne l.f. :

capsule utilisée pour fermer les bouteilles.

سدادة تاجية :

غطاء تاجي يستخدم في إغلاق الزجاجات .

water holding capacity :

the ability of meat proteins to retain fluids.

capacité de rétention de l'eau l.f. :

capacité des protéines de viande de retenir les fluides.

سعة الاحتفاظ بالماء :

مقدرة بروتينات اللحم على الاحتفاظ بالسوائل .

flour water absorption capacity :

the amount of water required to yield a dough of predetermined consistency.

capacité d'absorption de l'eau de la farine l.f. :

quantité d'eau nécessaire pour obtenir une pâte de consistance déterminée.

السعة الامتصاصية للدقيق :

كمية الماء اللازمة لتكوين عجينة متاسكة القوام .

thermal capacity :

the amount of heat energy required to raise the temperature of a mass of material one degree.

capacité thermique l.f. :

quantité d'énergie calorifique nécessaire pour élever la température d'une masse de matière de 1 degré.

السعة الحرارية :

كمية الطاقة الحرارية المطلوبة لرفع درجة حرارة كتلة من المادة درجة حرارة واحدة .

boiled sweets :

beet sugar :

sucrose extracted from sugar beet.

centrifugal sugar :

sugar separated from liquid by centrifugation.

fondant sugars :

a non-solid sugar.

grape sugar :

a simple monosaccharide found in fruits and predominates in grapes.

refined sugar :

chemically treated sugar to purify it from any objectionable matters in order to produce white sugar.

saccharin :

a non-nutritive sweetener; it is 300 times as sweet as sucrose.

fruit salad :

different fruit pieces covered with syrup.

mayonnaise (salad):

emulsion of vegetable oil containing egg

sucreries n.f.p. :

sucré de betterave l.m. :

saccharose obtenu à partir de la betterave.

sucré centrifugé l.m. :

sucré séparé du liquide qui le contenait par centrifugation.

sucré fondant l.m. :

sucré non solide.

sucré de raisin l.m., glucose n.m. :

monosaccharide trouvé dans les fruits et prédominant dans les raisins.

sucré raffiné l.m. :

sucré chimiquement traité pour le purifier à partir de matières diverses en vue de produire du sucre blanc.

saccharine n.f. :

édulcorant non sucré, trois cents fois plus doux que le sucrose.

salade de fruit l.f. :

morceaux de fruits dans du sirop.

sauce mayonnaise l.f. :

émulsion d'huile végétale contenant du

سكاكر :

انظر : الحلوى الصلبة .

سُكَّر البنجر - سُكَّر الشوندر :

سكر مستخلص من البنجر « الشوندر » .

سُكَّر التينيد « سكر الطرد المركزي » :

السكر المفصول من السائل بواسطة الطرد المركزي .

سُكَّر ذَوَاب :

سكر غير صلب .

سُكَّر العنب - سُكَّر الجلوكوز - سُكَّر

الدكستروز :

سكر بسيط أحادي يوجد في معظم أنواع الفاكهة وخاصة في العنب .

سُكَّر مُكْوَر :

السكر المعامل كيميائياً لتنقيته من أى مواد غير مرغوب فيها وذلك للحصول على السكر الأبيض .

سُكَّرِين :

أحد المحليات غير الغذائية ، وتقدر حلاوته ٣٠٠ مرة أكثر من حلاوة السكروز .

سلطة فواكه :

قطع فاكهة مختلفة مغطاة بالشراب .

سلطة الميونيز :

خليط الخفصوات المفرومة مع الميونيز ،

yolk, vinegar, lemon juice, mustard and salt, all mixed with comminuted vegetables.

jaune d'oeuf, du vinaigre, du jus de citron, de la moutarde et du sel, (le tout mêlé à des légumes coupés en morceaux).

وهي مستحلب الزيت والبيض والخل وعصير الليمون والخردل والملح .

blanching :

treatment of vegetables or fruits in steam or boiling water for a short period.

blanchiment n.m. :

traitement des légumes ou des fruits à la vapeur ou à l'eau bouillante pendant un court laps de temps.

سَلَق :
معاملة الفاكهة أو الخضار بخار الماء أو بماء مغلي لفترة قصيرة .

infra-red blanching :

treatment of certain fruits and vegetables by infra-red radiation.

blanchiment à l'infra-rouge l.m. :

traitement de certains fruits et légumes à l'infra-rouge.

سَلَق بالأشعة تحت الحمراء :
معالجة خضار وفواكه معينة بالأشعة تحت الحمراء .

dry-blanch-dry process :

a process carried out before drying fruit or vegetables so as to retain its colour and flavour.

blanchiment à sec l.m. :

processus de traitement effectué avant le séchage des fruits et des légumes pour leur permettre de garder leur couleur et leurs qualités organoleptiques.

السَلَق بالبخر :
عملية تسبق تجفيف الفاكهة أو الخضار لكي تحتفظ باللون والنكهة .

bloater fish :

brined smoked herring.

craquelots n.m.p. :

harengs fumés après traitement à la saumure.

سَمَك مُدَخَّن :
سمك الرنجة المعامل بالملح والدخان .

stinker fish :

unpleasant smell of fish for reasons other than staleness.

poisson puant l.m. :

odeur désagréable qui se dégage du poisson pour des raisons autres que le manque de fraîcheur.

سَمَك مُنْتِن :
رائحة كريهة يعطيها السمك ولا تعود أسبابها إلى تقادمه .

ghee :

clarified butter prepared by heating butter or cream to remove moisture.

ghée n.m. :

beurre indien clarifié préparé généralement à partir du lait par fermentation acide naturelle puis chauffage des grains de beurre sans lavage.

سَمْن :
زبدة رائقة ، وتخضر بتسخين وغلي الزبدة أو القشدة للتخلص من الرطوبة .

semolina, beak middlings :

milling product consists of wheat grain endosperm. It's particles are larger in size

semoule n.f. :

produit de la mouture consistant en particules d'endospermes de grains de blé de

السَّمِيد :
ناتج طحن يتكون من إندوسبرم حبة القمح ، وحجم حبيباته أكبر من الدقيق ،

than those of flour; there are different sizes of semolina.

white shorts :

milling product smaller than bran, containing a small portion of bran and a large portion of endosperm.

red shorts :

milling product more fine than bran and containing some particles of bran, germ and endosperm.

flagellum (pl.flagella) :

a flexible, whip-like appendage on cells, used as an organ of locomotion.

conveyors :

belts used for transferring across the factory.

tailles supérieures à celle des particules de farine. I en existe différentes grosseurs.

recoupettes n.f.p. :

produit de mouture plus petit que le son, contenant une petite portion de son et une plus grande proportion d'endosperme.

remoulages bis l.m.p. :

produit de la mouture plus fin que le son et contenant plus de particules que le son, les germes et les endospermes.

flagelle n.m. :

appendice flexible rattaché à une cellule et utilisé comme organe de locomotion.

convoyeurs n.m.p. :

bandes utilisées pour transporter des matières dans des établissements industriels et commerciaux.

توجد منه درجات مختلفة .

نّ أبيض :

نّج طحن أقل حجما من الردة ويحتوى على بة منها ، كما يحتوى على نسبة عالية من بيات الإندوسبرم .

نّ أحمر :

ج طحن أنعم من الردة ويحتوى على جات منها ومن الجنين والإندوسبرم .

بط :

اخذ مرنة على الخلية تشبه السوط ، تتعمل أعضاء للحركة .

رد النقل :

رطة للنقل فى المصنع .

ش

syrup or squashes :

drinks that consist mainly, of varied mixtures of citrus juices and pure cane sugar or cane sugar syrups, with additional flavouring ingredients .

citronnades n.f.p. :

ensemble de boissons consistant en des mélanges dosés différemment de jus de citron et de sucre de canne avec des adjonctions de produits conservateurs et d'arômes.

شَرَاب :

الحمضيات مضافا إليها سكر قصب أو محلوله السكرى النقي ومنكهات .

corn syrup :

a mixture of dextrose and its polymers .

sirop de maïs l.m. :

mélange de dextrose et de ses polymères.

شَرَاب الذَّرَّة :

خليط من الدكستروز ومكثراته « بَلْعَرَاتِه » .

fruit syrup :

fruit juice and sucrose .

sirop de fruit l.m. :

mélange de jus de fruits et de sucrose.

شَرَاب الفاكهة :

عصير الفاكهة والسكروز .

cocktail :

a mixed drink .

cocktail n.m. :

mélange de boissons.

شَرَاب مُشَكَّل :

خليط مشروبات .

fillet :

a strip or long (flat or thick) piece of meat or fish .

filet n.m. :

tranche mince de poisson ou de viande.

شَرِيحَة :

قطعة طويلة من السمك أو اللحم سمكية أو مستوية .

Carnauba wax :

the wax which occurs as a thin coating on the leaves of the the Carnauba palm tree; it has a melting point 84-91 °C .

cire de Carnauba l.f. :

cire qui est extraite des feuilles du palmier du Brésil (Copernica cerifera) et dont le point de fusion est de 84-91 °C.

شَمْع الكارنوبا :

الشمع الذى يوجد على هيئة طبقات رقيقة تغطي أوراق شجرة (نخيل الكارنوبا) وتبلغ درجة انصهار هذا الشمع ٨٤-٩١ °م .

chocolate:

a preparation of the seeds of cacao, roasted husked, ground, sweetened and flavoured with Vanilla etc.

chocolat *n.m.* :

préparation à base de graines de cacao, grillées, débarrassées de leurs enveloppes, broyées avec adjonction d'édulcorants, des arômes, de la vanille, etc....

شوكولاتة - شوكولاتة :

ستحضرات من حبوب الكاكاو بعد مميصها وتقشيرها وطحنها وتحليتها وإضافة فض مركبات النكهة مثل الفانيلية .

ص

antibiont :

any antibiotic organism .

antibionte n.m. :

organisme antibiotique.

صَادَة :

كائن له قدرة صادة .

pigments (bacteria) :

colours produced by pigment producing bacteria .

pigments bactériens l.m.p. :

couleurs provenant de pigments produits par des bactéries.

صِبْغَات بَكْتِيرِيَّة :

صبغات مختلفة الألوان تفرزها البكتريا المنتجة للصبغات .

carotene pigment :

a yellow plant pigment, precursor of vitamin A, and is not water soluble .

carotène n.m. :

pigment végétal jaune orangé précurseur de la vitamine A et non soluble dans l'eau.

صِبْغَةُ الكَارَوْتِين :

صبغة نباتية صفراء وهى طليعة لفيتامين (أ) ، غير قابلة للذوبان فى الماء .

biological zero :

the minimum temperature on which living organisms could survive .

zéro biologique l.m. :

température minimale à laquelle des organismes vivants peuvent subsister.

الصفر الحيوى :

درجة الحرارة الدنيا التى يمكن للكائنات الحية أن تعيش عليها .

firmness :

used to describe the property of a substance to resist deformation under its own weight .

consistance n.f. :

propriété d'une substance capable de résister aux tensions engendrées par son propre poids.

صَلَابَة :

نعت لمادة تقاوم التشوه بفعل ثقلها الخاص .

fitness (foods) :

fitness of food in relation to their freedom from pollution or any undesirable changes .

salubrité n.f. :

aptitude de la nourriture à demeurer exempte de pollution ou de tout autre modification indésirable.

صَلَابِيَّة (الغذاء) :

صلاحية الغذاء من حيث خلوه من عوامل التلوث والتغيرات غير المرغوبة .

Chili sauce :

the clean, sound cooked product made

sauce Chili l.f. :

produit préparé à base de tomates pelées

صَلَصَة شِيلِي :

المنتج النظيف السليم المصنع من طماطم

from chopped, peeled, ripe tomatoes, chopped peppers, salt, sugar, spices and vinegar, with or without onions and garlic.

catchup, catsup, ketchup :

tomato paste consisting of tomato concentrate, sugar, vinegar and spices.

cassareep :

the juice of the bitter cassava that is boiled to a thick syrup and used as a base for sauces.

circular exhaust box :

a box through which food cans follow a circular or spiral path as air is removed.

foamed plastic boxes :

moulded foamed polystyrene boxes used as cushion or containers.

tank :

basins for juice storing made from stainless steel with funnel usually like bottom.

flavour profile :

a method of judging flavour of foods by examining a list of factors by which the flavour can be analyzed.

et hachées de poivre, sel, sucre, épices, vinaigre, avec ou sans oignons et ail.

ketchup n.m. :

pâte ou sauce composée à base de concentré de tomate, sucre, vinaigre et épices.

sirop de cassave l.m. :

jus de manioc amer bouilli dans un sirop épais et utilisé comme base pour des sauces.

boîte à aspiration circulaire l.f. :

boîte dans laquelle la nourriture emboîtée suit un trajet circulaire ou spiral lorsque l'air en est retiré.

emballages en plastique expansé l.m.p. :

boîtes en polystyrène expansé et moulé utilisées comme moyen de protection et d'emballage.

réservoir n.m. :

cuve de stockage du jus de fruit en acier galvanisé et comportant généralement un entonnoir en guise de fond.

analyse organoleptique l.f. :

méthode d'évaluation des contenants organoleptiques d'aliments par examen d'une liste de facteurs par l'intermédiaire desquels les qualités organoleptiques peuvent être analysées.

« بندورة » ناضجة مقشورة ومهروسة والمخلوطة بقلل مهروس وملح طعام وسكر وتوابل وخل مع إضافة ثوم وبصل.

صلصة الطماطم الحريفة ، كشب : عجينة طماطم تتكون من صلصة الطماطم والسكر والخل والتوابل .

صلصة النيو - كساب : عصير الكسافا الذى يركز بواسطة غليانة ويستعمل شرابا كأساس للصلصة .

صندوق التفريغ الدائري : الصندوق الذى تتخذ علب الغذاء فيه طريقا دائريا أو حلزونيا بينما تتم إزالة الهواء .

صندوق اللدائن الرغوية : صناديق من اللدائن ذات قوام إسفنجي وتستخدم وسادة أو حاويات .

صهريج : أحواض تخزين العصير ، وتصنع عادة من الصلب غير القابل للصدأ ذات قاع يشبه القمع .

صيغة النكهة : طريقة للحكم على نكهة الأغذية بفحص قائمة لعدة عوامل مختلفة يمكن بواسطتها تحليل النكهة .

ض

quality control:

control of standards, specification and economy of food production .

contrôle de la qualité l.m. :

contrôle de l'application des normes, des spécifications et des aspects économiques de la production alimentaire.

ضَبْطُ الْجَوْدَةِ :

مراقبة معايير وخصائص واقتصاديات إنتاج الغذاء .

knock-back (dough):

thorough mixing of partially fermented dough in order to expel the old gas .

pétrissage n.m. :

mélange consciencieux de la pâte partiellement fermentée pour enlever le gas.

ضَرْبُ الْعَجِين :

الخلط الجيد للعجين المخمر جزئيا وتركه لتجديد غازه .

chilling injury:

injury of food products in cold stores .

dégâts de réfrigération l.m.p. :

dommages causés aux aliments pendant le stockage à froid.

ضَرَرُ التبريد :

الضرر الذي يصيب المنتجات الغذائية في المخازن المبردة .

weakening of the dough:

the extent to which the farinograph curve falls during a definite mixing period .

affaissement de la pâte l.m. :

limites à l'intérieur desquelles la courbe d'un farinographe diminue au cours d'une période de temps de pétrissage défini.

ضَعْفُ الْعَجِينَة :

مقدار سقوط منحنى الفارينوجراف خلال فترة خلط محددة .

ط

hammer mill:

a mill in which the material is powdered by a set of hammers.

activation energy:

the amount of energy, in calories, required to bring all molecules of 1 mole of a substance to a given temperature to the activated state.

cooking:

thermal treatment to make food more palatable.

vacuum cooking:

cooking foods under vacuum.

slime layer:

a gelatinous covering of bacterial cell wall.

milling:

a process in which the grains and other food materials are converted into powder.

moulin à marteaux l.m.:

moulin dans lequel les matériaux sont broyés par des dispositifs à marteaux.

énergie d'activation l.f.:

quantité d'énergie mesurée en calories nécessitant de porter toutes les molécules d'une molécule-gramme d'une substance à une température donnée à un stade d'activation.

cuisson n.f.:

traitement thermique utilisé pour rendre les aliments plus mangeables.

cuisson sous-vide l.f.:

cuisson de la nourriture sous-vide.

couche mince l.f.:

gélatine recouvrant les parois des cellules bactériennes.

mouture n.f.:

processus par lequel les grains et d'autres produits alimentaires sont transformés en poudre.

طاحونة مطرقية:

طاحونة تسحق فيها المواد بواسطة المطارق.

طاقة التنشيط:

كمية الطاقة - مقدرة بالسعرات - اللازمة لإيصال جميع الجزيئات الموجودة في مول واحد « جزيء جرامى » من المادة التي تكون على درجة حرارية معينة إلى الحالة المنشطة.

الطبخ:

معاملة حرارية تجعل الغذاء أكثر استساغة.

طبخ تحت التخلية:

طبخ الأطعمة تحت ضغط منخفض (خلأ).

طبقة لزجة:

غطاء هلامى فى الجدار الخلوى الجرثومى.

طحن:

العملية الميكانيكية التي يتم بواسطتها تحويل الحبوب والمواد الغذائية الأخرى الكاملة إلى مسحوق.

corn dry milling :

a method for corn milling in which the grains are tempered at 21% moisture, then decreased to 15% before milling.

mouture à sec du maïs l.f. :

méthode de mouture du maïs dans laquelle les grains sont portés à 21 % d'humidité puis abaissés à 15 % avant la mouture.

الطحن الجاف للأذرة :

وفيه ترطب الحبوب إلى ٢١ ٪ رطوبة ثم تخفض إلى ١٥ ٪ قبل الطحن مباشرة .

corn wet milling :

the milling of corn after steeping in warm sulphuretted water .

mouture humide du maïs l.f. :

mouture du maïs après trempage dans de l'eau chaude sulfitée.

الطحن الرطب للأذرة :

طحن الأذرة بعد نقعها في ماء دافئ مكبرت .

corn meal :

the grinding product of corn not including bran layers .

farine de maïs l.f. :

produit broyé du maïs après séparation d'avec les enveloppes.

طحين الذرة :

دقيق الذرة الخالي من أغلفة الحبة .

wheatmeal (flour) :

flour containing relatively high proportion of bran .

farine de blé l.f. :

farine contenant une proportion relativement élevée de son.

طحين القمح :

دقيق قمح يحتوي نسبيا على نسبة عالية من النخالة .

enriched flour :

flour fortified with vitamins and minerals .

farine enrichie l.f. :

farine à laquelle ont été ajoutées des vitamines et des minéraux.

طحين مدعوم :

الطحين المدعم بالفيتامينات والمعادن .

active oxygen method :

a method of measuring the stability of fats and oils by bubbling air through the heated material and following the formation of peroxides .

méthode à l'oxygène actif l.f. :

méthode de mesure de la stabilité des huiles et des graisses par barbotage d'air au travers du matériel chauffé et provoquant la formation de peroxydes.

طريقة الأكسجين الفعال :

طريقة لقياس استقرار الدهون والزيوت ، بإمرار هواء خلال مادة دهنية يتم تسخينها ومن ثم تكوين البيروكسيدات .

sponge dough method :

a method of bread processing, in which a portion of flour is made into a dough with all the yeast then after fermentation the remainder of ingredients .

méthode pâte levain levure l.f. :

méthode de panification dans laquelle une quantité de farine est introduite dans une pâte avec toute la levure après une première étape de fermentation.

الطريقة غير المباشرة لإنتاج الخبز :

إحدى طرق إنتاج الخبز ، وفيها يخلط جزء من الدقيق مع الخميرة لتكوين عجينة وبعد تخمرها يضاف إليها بقية المكونات .

hanging drop-technique :

a technique for observing motility of micro-organisms suspended in a drop of liquid.

Campden process :

a method of food preservation by addition of sodium bisulphite.

Campbells process :

a process for concentrating and drying milk.

straight dough process :

a method of bread processing in which all the ingredients are mixed into a dough then allowed to ferment.

micromanipulator method :

a special apparatus, used for isolating single cells from microbial culture.

tank flavour :

a minor off flavour acquired when apple or grape juices are stored in large tanks.

astringent flavour :

flavour relating to phenolic substances such as tannins.

chlorine flavours :

flavour caused by excessive use of chlorine

technique de la suspension en goutte l.f. :

méthode d'observation de la mobilité d'organismes en suspension dans une goutte de liquide.

procédé Campden l.m. :

méthode de conservation des produits alimentaires par addition de bisulfite de sodium.

procédés Campbells l.m. :

procédé de concentration et de dessiccation du lait.

procédé d'empâtage direct l.m. :

méthode de panification dans laquelle tous les ingrédients sont mélangés pour constituer une pâte qui peut alors subir le processus de fermentation.

méthode de micromanipulateur l.f. :

appareil utilisé pour séparer des cellules isolées d'une culture de microorganismes.

arôme de réservoir l.m. :

arôme indésirable acquis par les jus de pomme ou de raisin lorsqu'ils sont stockés dans des réservoirs de grande capacité.

goût astringent l.m. :

goût provoqué par la présence de substances phénoliques telles que les tannins.

goût d'eau de Javel l.m. :

goût provoqué par un emploi abusif

طريقة القطرة المعلقة :

طريقة لفحص حركة الميكروبات المعلقة في قطرة من سائل.

طريقة « كمبدن » :

طريقة لحفظ الغذاء بإضافة ثاني كبريتات الصوديوم.

طريقة « كمبل » :

طريقة لتركيز وتجفيف اللبن.

الطريقة المباشرة لإنتاج الخبز :

إحدى طرق إنتاج الخبز، وفيها تخلط جميع المكونات لتكوين العجينة مرة واحدة ثم تترك للتخمر.

طريقة المنايل الصغرى :

طريقة يستعمل فيها المنايل الصغرى لعزل خلايا فردية من مزرعة ميكروبية.

طعم الصهريج :

طعم غير مرغوب يحدث عند حفظ عصير التفاح أو العنب في آنية كبيرة.

طعم قابض :

مذاق يرجع لوجود مواد فينولية مثل حمض التانيك.

طعم الكلور :

مذاق ينتج عن الاستخدام الزائد لمواد

containing compounds.

de l'hypochlorite de soude contenu dans divers omposés utilisés comme produits de nettoyage.

التنظيف المحتوية على مركبات الكلور.

flotation:

flottation n.f.:

طفو:

انظر: تعويم.

biochemical oxygen demand (BOD):

a test used to measure microbial activity by utilizing oxygen.

demande biochimique en oxygène (DBO) l.f.:

test utilisé pour évaluer l'activité des micro-organismes par mesure de l'oxygène consommé.

الطلب الحيوي للأكسجين:

اختبار يستخدم لقياس النشاط الميكروبي عن طريق استهلاك الأكسجين.

procaryons, prokaryons:

organisms having a primitive nucleus.

procaryotes n.m.p.:

organismes dotés d'un noyau primitif.

طليعبات الثوى:

كائنات تحتوى على نواة بدائية.

ton of refrigeration:

the removal of heat at the rate of 200 B.T.U. per minute.

unité de réfrigération l.f.:

élimination de la chaleur au taux de 200 B.T.U. par minute.

طن التبريد:

إنقاص الحرارة بمعدل ٢٠٠ وحدة حرارية بريطانية في الدقيقة.

asepsis:

keeping out of micro-organisms from foods.

asepsie n.f.:

action d'éliminer les microorganismes (d'une denrée alimentaire par exemple).

طهارة:

إبعاد الميكروبات عن الأغذية.

log phase, exponential phase:

a phase of rapid microbial growth curve.

phase exponentielle l.f.:

phase de développement accéléré d'une population de microorganismes.

الطور الأسّي:

طور منحنى النمو الميكروبي المتسارع.

lag phase of growth:

a phase of microbial growth curve, during which there is no growth of micro-organisms.

phase de stabilisation l.f.:

phase d'une courbe de développement de microorganismes pendant laquelle ces derniers ne se développent pas.

طور التلكؤ:

مرحلة من مراحل منحنى النمو الميكروبي لا يحدث خلالها زيادة في عدد الميكروبات.

ع

food scientist :

one who studies the chemical, physical, biochemical characteristics of food constituents and use this knowledge to preserve and process food and maintain their nutritional value.

whipping agents :

compounds that enhance incorporation of air, to produce a stable foam (whipping).

growth-promoting factors :

organic molecules, required in trace quantities for growth, e.g. vitamins.

bleaching agent :

compounds used to whiten food products.

cleaning agent :

chemical agents, like detergents, used for cleaning and sanitizing equipments.

paste kneaders :

kneaders used to mix the dough in a uniform mass.

nutritioniste n.m. :

spécialiste de l'étude des constituants physiques, chimiques et biologiques des aliments, de leurs procédés de conservation et du maintien et de l'amélioration de leur valeur nutritive.

émulsifiant n.m. :

substance ou composé augmentant la capacité d'un produit à incorporer de l'air et à former une émulsion stable.

organismes promoteurs de la croissance l.m.p. :

molécules organiques dont la présence à l'état de traces est nécessaire à la croissance. (vitamines).

agent de blanchiment l.m. :

composé utilisé pour rendre plus blanche une denrée alimentaire.

agent de nettoyage l.m. :

agent chimique, tel que les détergents, utilisé pour le nettoyage et l'assainissement des équipements.

pétrin (mécanique) l.m. :

pétrin utilisé pour mélanger la pâte et lui donner une consistance uniforme.

نالم الأغذية :

شخص الذي يدرس مكونات الأغذية خواصها الكيميائية والطبيعية ، واستخدامه في حفظ وتصنيع الأغذية المحافظة على قيمتها الغذائية .

نامل لرغاء - مفرغ :

ركبات تساعد على خلط الهواء أو دمج تكوين رغوة مستقرة .

نامل حاضن للنمو :

نزيثات عضوية يحتاجها الكائن بكميات يلة لنموه ، مثلا : الفيتامينات .

نامل مبيض - مادة قاصرة :

ركبات تستعمل لقصر (تبيض) المنتجات غذائية .

نامل منظف :

واد كيميائية تستعمل لتنظيف وتطهير أجهزة والمعدات .

نجانن المكنونة :

جاننات ذات أجنحة عريضة تستخدم في لط عجينة المكنونة لتوفير التجانس .

black strap syrup :

concentrated sugar-cane juice to 40° Brix .

sirop noir l.m. :

sirop de jus de canne concentré à 40 brix.

عسل أسود :

عصير القصب بعد تركيزه بالحرارة حتى تصل درجة البركس إلى ٤٠ درجة .

chunk honey :

comb-honey packed in jars with liquid honey .

miel brut l.m. :

miel en rayon emballé dans des récipients avec du miel liquide.

عسل مُكْتَر :

أقراص العسل المعبأة في قناني العسل السائل .

mushroom :

kinds of fungi, classified as basidiomycetes. Commercial mushrooms are used in soups and sauces .

champignon de couche l.m. :

espèce de champignons de la famille des Basidiomycètes. Certains sont utilisés à titre alimentaire dans les soupes et les sauces.

عُش الغُراب :

أنواع من الفطريات التابعة للفطريات الدعامية ، والأنواع التجارية منها تستعمل غذاء .

cane crusher :**broyeur à canne l.m. :**

extraction des jus de fruits et légumes par appareil manoeuvré à la main.

عَصَّارة القصب :

انظر : هراسة القصب .

hand reaming extraction :

extraction of juice by pressing by hand in special apparatus .

extraction manuelle l.f. :

extraction des jus de fruits et légumes par appareil manoeuvré à la main.

عَصِير يَدَوِيّ بِالْعَصَّارَة :

استخلاص العصير بالضغط باليد في أجهزة خاصة .

brose :

a food by pouring boiling water on flour .

bouillie n.f. :

aliment obtenu par mélange d'eau bouillante avec de la farine.

عَصِيدَة :

طعام يعد بصب ماء مغلي على الدقيق .

porridge :

cooked gelatinized coarse milled unstabilized grains .

porridge n.m. :

bouillie de farine d'avoine non blutée, à l'eau ou au lait.

عَصِيدَة مَسَامِيَّة :

جريش الحبوب الخشن المطبوخ المهلم .

chilled orange juice :

a juice which is close to fresh juice in flavour, texture and aroma . It is prepared from the pasteurized single strength orange juice, rapidly chilled to 0°C .

jus d'orange glacé l.m. :

jus préparé à partir de jus d'oranges pressées pasteurisé, rapidement réfrigéré à 0° et conservé en emballage clos pour conserver son goût, son arôme et sa texture.

عَصِير البرتقال المبرد :

عصير يقارب العصير الطبيعي الطازج من ناحية الطعم والقوام والنكهة ، ويجهز من عصير البرتقال العادي المبستر المبرد بسرعة إلى حوالى صفر مئوى .

beet juice :

the juice that can be prepared from beet by the use of the Schwarz machine .

apple juice :

the juice which is normally prepared by macerating the apple fruit and then removing the juice from the pulp with a hydraulic press .

crushed apple juice :

unclarified apple juice .

carrot juice :

the juice obtained by pressing carrots .

celery juice :

the juice extracted from celery .

thin juice :

the juice produced from cane mill after adding water .

aroma :

an odour arising from spices or aromatic plants etc.; an agreeable fragrant odour .

rot :

food spoilage caused by microbes .

blue mold rot :

fungal spoilage of fruits and vegetables

jus de betterave l.m. :

jus qui peut être préparé à partir de betteraves à l'aide d'une machine Schwarz .

jus de pommes l.m. :

jus préparé normalement par macération des fruits puis extraction du jus de la pulpe à la presse hydraulique .

jus de pommes écrasées l.m. :

jus de pommes non clarifié .

jus de carottes l.m. :

jus obtenu par pressage de carottes .

jus de céleri l.m. :

jus obtenu par pressage du céleri .

jus délayé l.m. :

jus produit à partir de canne écrasée avec addition d'eau .

arôme n.m. :

odeur considérée comme agréable émanant d'épices ou de plantes aromatiques .

pourriture n.f. :

détérioration des aliments provoquée par les microbes .

moisissure bleue l.f. :

dégradation des fruits et des légumes pro-

عَصِيرُ الْبَنْجَرِ - عَصِيرُ الشَّوْنَدِر :

العصير الممكن الحصول عليه من البنجر « الشوندر » باستخدام آلة « مكينة » شوارتز للاستخلاص .

عَصِيرُ الْتَفَاح :

العصير المحضر طبيعياً بهرس ثمار التفاح ثم استخلاص العصير من اللب بالضغط المائي .

عَصِيرُ الْتَفَاحِ الْمَهْرُوس :

نوع من أنواع عصير التفاح غير المروق .

عَصِيرُ الْجَزَر :

العصير الناتج من ثمار الجزر .

عَصِيرُ الْكَرْفَس :

العصير المستخلص من نبات الكرفس .

عَصِيرٌ مُخَفَّف :

عصير ناتج من عصارات القصب بعد إضافة الماء إليه .

عِطْر :

رائحة تنشأ عن التوابل أو النباتات العطرية ، وهي رائحة مقبولة وزكية .

عَفْن :

فساد بالأغذية تسببه الجراثيم والفطور .

عَفْنُ أَزْرَقٍ فَطْرَى :

فساد فطرى يصيب الخضار والفواكه ،

characterized by a blue colour.

voquée par un champignon et caractérisée par une couleur bleue.

ويتميز مكان الإصابة باللون الأزرق .

anorectic drug:

médicaments anorectiques l.m.p. :

عقار مفهم :

انظر : مشبط الشهية .

tin can:

food containers usually of tin sheet.

boîte en fer blanc l.f. :

récipient contenant des aliments et fabriquée généralement avec une feuille de fer-blanc.

علبة صفيح :

عبوة للأغذية تصنع عادة من الحديد المغطى بالقصدير .

leaker can:

a can with openings or pinholes that allow leakage of contained food.

boîte à trous l.f. :

boîte comportant des ouvertures qui permettent aux aliments de s'échapper.

علبة مُسَرَّة :

علبة بها ثقب أو فتحات تسمح بتسرب المحتوى الغذائي .

enamelled can:

a can painted from inside to prevent reaction between tin and food stuff.

boîte émaillée l.f. :

boîte revêtue à l'intérieur d'une couche de peinture ou d'émail pour éviter des réactions entre le fer-blanc et les constituants de la nourriture.

علبة مَطْلِيَّة (بالميना) :

علبة مطلية من الداخل لمنع تفاعل المادة الغذائية مع صفيح العلبة .

swelled cans:

cans of which ends bulge due to gas formation.

boîtes flochées l.f.p. :

boîtes dont les fonds ont été gonflés du fait de formation de gaz.

علبة مُتَفَحَّة :

علبة تنتفخ نهاياتها بسبب إنتاج الغاز بداخلها .

industrial microbiology:

microbiology which deals with the utilization of micro-organisms in industrial processes of economical importance.

microbiologie industrielle :

microbiologie ayant pour objet l'utilisation de microorganismes dans des procédés industriels à applications économiques importantes.

علم الأحياء المِجْهَرِيَّة الصَّنَاعِيَّة :

علم الأحياء المجهريه المختص باستخدام الكائنات الدقيقة في العمليات الصناعية ذات الأهمية الاقتصادية .

shelf-life:

length of time during which a food remains unspoiled.

durée en stockage l.f. :

durée pendant laquelle un produit alimentaire peut être stocké sans se dégrader.

عُمر التخزين :

المدة التي يبقى فيها الغذاء سليما دون فساد .

Brogdex process :

coating the skin of an apple with wax or oil to prevent apple scald .

procédé Brogdex l.m. :

revêtement de la peau des pommes d'huile ou de cire en vue d'éviter l'échaudage des pommes.

عملية « بروغدكس » :

تغليف قشرة التفاح بالشمع أو الزيت لمنع الاسمرار .

غ

synthetic food :	aliment synthétique l.m. :	غذاء تركيبي :
foods the raw materials of which are derived by chemical means .	aliment dont les matières premières sont fabriquées par des moyens chimiques.	الأغذية التي اشتقت موادها الأولية بواسطة الطرائق الكيميائية .
non perishable food :	aliment non périssable l.m. :	غذاء غير تَلَوّف :
foods that can be unspoiled for a long time .	produit alimentaire qui peut se conserver sans dégradation pendant un temps prolongé.	الأغذية التي لا تتلف بسرعة .
fermented food :	aliment fermenté l.m. :	غذاء مُخَمَّر :
food prepared by fermentation processes .	aliment fabriqué par recours à un processus de fermentation.	غذاء خضع لعمليات تخمير .
pellicle :	pellicule n.f. :	غشّاءة :
bacterial growth, forming either a continuous or an interrupted sheet, over the culture fluid .	couche mince, continue ou non, formée par le développement de microorganismes à la surface d'une culture fluide.	توابع كبرى على سطح المزرعة السائلة يكون طبقة متصلة أو متقطعة .
double wrapper :	double emballage l.m. :	غلاف مزدوج :
grease-proof paper and cellulose film .	papier résistant à la graisse doublé d'un film de cellulose.	أوراق مبطنة بالشحوم وبطبقة من السيلولوز .
gossypol :	gossypol n.m. :	غوسيبول - جوسيبول :
a poisonous substance found in cottonseed .	substance toxique présente dans les graines de coton.	مادة سامة توجد في بذرة القطن .

heterotrophs :

organisms which require organic nutrients as sources of carbon .

hétérotrophe adj. :

se dit d'organismes qui nécessitent pour leur croissance des apports nutritifs en matières organiques telles que des composés carbonés.

**غذيات الاغذاء - كائنات خليطة
لتغذية :**

كائنات تحتاج في تغذيتها إلى مواد عضوية
مصدر للكربون .

ف

spiral separator :

spiral channels that separate extraneous seeds from wheat grain .

séparateur spirale l.m. :

type de séparateur qui permet d'isoler les graines étrangères des grains de blé.

فاصل حلزوني :

قنوات لفصل الحبوب الغريبة عن حبوب القمح قبل الطحن .

disc separator (wheat) :

a disc used for separating seeds and other cereals from wheat .

séparateur à disques l.m. :

séparateur à disques utilisé pour séparer le blé des diverses autres graines.

فاصل قرصي :

جهاز عبارة عن حوض معدني تدور به عدة أسطوانات بها جيوب نصف كروية لفصل حبوب القمح عن الشوائب .

apex separator :

a device to separate extraneous matter from grains before milling .

séparateur apex l.m. :

dispositif utilisé pour séparer le grain des autres matériaux avant mouture.

فاصل قمّي :

غربال لفصل شوائب القمح .

magnetic separator (wheat) :

a device to prevent fragments of iron passing to grinder during milling.

séparateur magnétique l.m. :

appareil permettant d'éliminer les particules métalliques susceptibles de passer dans les broyeurs pendant la mouture.

فاصل مغناطيسي :

أداة تبعد شدة الحديد في طريقها إلى المطحنة قبل الطحن .

candy glace fruit :

fruits which are slowly impregnated with syrup until the sugar concentration in the fruit is high enough to prevent spoilage.

fruits confits l.m.p. :

fruits ayant fait l'objet d'un traitement d'imprégnation lente en sirop, jusqu'à ce que la concentration de sucre dans les fruits soit assez élevée pour les protéger d'une dégradation ultérieure.

فاكهة قندية :

فاكهة يتخللها ببطء الشراب السكري إلى أن يرتفع تركيز السكر فيها فيكون كافيا لمنع الفساد .

glaced fruit :

a sugar impregnated fruit coated with a thin glazed sugar.

fruit glacé l.m. :

fruit imprégné de sucre et recouvert d'un fin glaçage de sucre.

فاكهة مسكرة :

فاكهة مسكرة مغطاة بطبقة رقيقة من السكر الشفاف .

anthracnose :

fungal spoilage in vegetables and fruits, characterized by spotting of leaves and fruits or seed pods .

paddy separator :

a device for the separation of paddy rice to be hulled again .

separators :

a centrifugal equipment used to separate foods of different specific gravity .

head space :

the vertical distance from the level of the top of the container, or double seam to the level of the contents .

sorting :

separation of the raw material into categories of different physical characteristics such as size, shape and colour .

ceramic oven :

a brick made oven used for drying food products .

frankfurter :

spoilage :

a process whereby food is rendered unacc-

anthracnose n.f. :

altération fongique des fruits et légumes caractérisée par des tâches sur les feuilles et les fruits ou sur les cosses des fruits.

séparateur à paddy l.m. :

appareil utilisé pour décortiquer le riz paddy avant traitement.

séparateur n.m. :

appareil muni d'un dispositif centrifuge et utilisé pour séparer les aliments de densités différentes.

espace vide l.m. :

distance verticale libre demeurant entre le sommet du récipient et le haut du contenu.

tri n.m. :

séparation du matériel brut en catégories de caractéristiques physiques différentes telles que la taille, la forme et la couleur.

four mécanique l.m. :

four dont les parois sont recouvertes de céramiques réfractaires utilisé pour le séchage des produits alimentaires.

saucisse de Francfort l.f. :

dégradation n.f., altération n.f. :

processus par lequel un aliment devient

فُحام :

فساد فطري يعتري الخضرا والفواكه ، ويتميز بحدوث تبقع في الأوراق والفواكه أو قرون البذور .

قَرَّاز الأرز :

جهاز فصل حبوب الأرز غير المقشورة لإعادة تقشيرها .

قَرَّازات :

منابد تستعمل في فصل الأغذية لمكونات ذات ثقل نوعي مختلف .

قَرَاغ هوائي :

المسافة الرأسية مقاسة من مستوى قمة الحاوية أو القفل المزدوج حتى مستوى سطح المحتوى الداخلي .

قَرَز :

تصنيف المادة الخام وفقا لخصائصها الطبيعية ، مثلا : الحجم والشكل واللون .

فُون خَوْفِيّ :

فرن مشيد من الآجر يستخدم لتجفيف المنتجات الغذائية .

لرنكفورتيّة :

نظر : نقائق فرنكفورتيّة .

ساد :

لعملية التي بواسطتها يصبح الغذاء غير

eptable through microbial action.

inconsommable sous l'action des microorganismes.

مقبول بسبب نشاط ميكروبي .

hard swell spoilage:

a swelling food spoilage in canned foods both ends of the can are bulged and are too hard to dent by hand.

dégradation par flochage l.f.:

dégradation d'un produit alimentaire conservé en boîtes marquée par le gonflage des deux extrémités de la boîte et une grande difficulté de leur faire reprendre leur forme primitive avec la pression des mains.

فساد الانتفاخ الصلب :

فساد غازي يحدث بالأغذية المعلبة بانتفاخ طرفيها ، ويتعذر إعادتها للداخل بالضغط باليد .

soft swell spoilage:

spoilage of cans resulting in soft swell, both ends of the can are bulged but can be dented by pressure of the fingers.

dégradation par bombage l.f.:

dégradation de boîtes de conserves alimentaires caractérisées par un gonflage des deux extrémités mais qui peuvent être ramenées à leur forme primitive par la pression de la main.

فساد الانتفاخ الطري :

فساد المعلبات الذي يحدث انتفاخا قليلا لطرفي العلبة يمكن بضغط الأصابع عودتها إلى الداخل .

springer spoilage:

a type of swelling in canned food, where the can ends are bulged, but one or both ends will stay concave if pushed in an opposite flat end will pop out.

bombage alternatif l.m.:

type de bombage des boîtes de conserves alimentaires dont les deux fonds sont bombés mais dont l'un des deux demeure concave si l'on appuie dessus alors que l'autre demeure gonflé.

فساد الانتفاخ اللولبي :

نوع من الانتفاخ يحدث بالأغذية المعلبة ، وفيه ينتفخ أحد طرفي العلبة ويبقى الآخر مستويا ، وبالضغط على الطرف المنتفخ فإنه ينسط بينما ينتفخ الطرف الآخر .

souring spoilage:

a food spoilage characterized by the development of a sour taste.

altération à goût aigre l.f.:

altération d'un produit alimentaire caractérisée par le développement d'un goût aigre.

فساد حامض :

فساد غذائي يتميز بالطعم الحامض .

thermophilic anaerobe spoilage:

a food spoilage of canned foods caused by thermophilic anaerobic bacteria (T.A.).

altération par bactéries anaérobies thermophiles l.f.:

altération d'aliments en boîtes de conserve provoquée par des bactéries anaérobies thermophiles (T.A.).

فساد الحرّرات « أليفات الحرارة » اللاحيوائية :

فساد يحدث بالأغذية المعلبة تسببه بكتريا محبة للحرارة لا حيوائية .

flat sour spoilage:

spoilage of canned products due to microbial activity followed by acid formation without gas production or swelling of the can.

altération acide sans gonflement l.f.:

altération de produits alimentaires en boîtes de conserve caractérisée par la formation d'acide sans production de gaz ni

فساد حمضي مسطح :

فساد يحدث في المعلبات لنشاط الميكروبات ، يتبعه تكوين حمضي دون إنتاج غاز أو انتفاخ العلبة .

acetification :

an undesirable process resulting from the oxidation of alcohol of fermented foods to acetic acid, by acetic acid bacteria in the presence of air.

flipper spoilage :

a type of swelling in which one end bulges as the other is pressed.

fishiness (dairy products):

deterioration of dairy products due to the appearance of a fishy smell and taste.

bone taint :

deep spoilage of carcass due to delayed meat refrigeration.

sulfite spoilage :

a food spoilage caused by obligate thermophilic bacteria in canned foods.

pulping :

aspiration :

surfactant :

compounds with surface-active properties

déformation de la boîte.

acétification n.f. :

processus indésirable de transformation de l'alcool des produits alimentaires fermentés en acide acétique sous l'influence d'acétobacter en présence d'air.

bombage alternant l.m. :

type de bombage des boîtes de conserves dont un côté se gonfle lorsque l'autre est presse.

odeur de poisson l.f. :

détérioration de produits laitiers caractérisée par l'apparition d'une odeur et d'un goût de poisson.

gâté jusqu'à l'os :

se dit d'une carcasse de viande corrompue par retardement des opérations de réfrigération.

dégradation sulfitique l.f. :

dégradation des aliments provoquée par la présence de bactéries thermophiles dans les boîtes de conserve.

réduction en pulpe l.f., épulpage n.m. :

aspiration n.f. :

surfactant n.m. :

composé chimique doté de propriétés

فساد خَلِّي :

عملية غير مرغوب فيها ، تحدث نتيجة أكسدة كحول الأغذية المتخمرة إلى خل ، بواسطة بكتريا الخل تحت الظروف الهوائية .

فساد فزاعي :

فساد في المعلبات ينتج عنه انتفاخ يتحول من طرف لآخر بالضغط .

الفساد السمكي ، (منتجات الألبان) :

ظهور طعم ورائحة السمك في منتجات الألبان .

فساد إلى العظم :

فساد عميق يحدث في الذبيحة ناتج عن تأخير عملية تبريد اللحوم .

فساد كبريتي :

فساد يحدث بالأغذية المعلبة ، تسببه بكتريا محبة للحرارة إجبارية .

فصل اللب :

انظر : استلاب .

فصل بالهواء :

نظر : تذرية .

فَعَال بالسطح :

مركبات ذات خواص فعالة سطحية

used to provide penetrating power in detergents or in foods.

d'activité de surface utilisé pour faciliter la capacité de pénétration de produits dans les détergents ou dans les aliments.

تستعمل لتوفير القدرة الاختراقية في المنظفات أو في الأغذية.

water activity :

a measure of water availability in food for microbial growth (the ratio of the moisture-vapour - pressure of food to the moisture - vapour - pressure of pure water).

activité de l'eau l.f. :

mesure de la disponibilité en eau dans un produit alimentaire pour un développement microbien (rapport entre la pression de vapeur humide de l'aliment et la pression de vapeur humide de l'eau pure).

فعالية الماء :

مقدار الماء المتاح في الغذاء لنمو الأحياء الدقيقة ، ويعبر عنه بنسبة ضغط بخار الماء الموجود في الغذاء إلى ضغط بخار الماء النقي .

Delaney clause, cancer clause :

a clause stating that no additive may be permitted in food if the material at any level may produce cancer when fed to man or animals, or can be shown carcinogenic by any other appropriate test .

clause Delaney l.f. :

clause déclarant qu'aucun additif n'est autorisé dans les aliments si le matériel est susceptible de provoquer d'une façon quelconque le cancer chez l'homme ou les animaux ou s'il se révèle cancérogène à la suite d'un test approprié.

فقرة « ديلاني » - فقرة السرطان :

تشير هذه الفقرة إلى عدم السماح بوجود أية مادة مضافة للغذاء إذا كان تركيزها يسبب السرطان عند تناولها من قبل الإنسان أو الحيوانات ، أو يمكن إثباتها بأنها تسبب السرطان بأي اختبار مناسب آخر .

fluoridation :

process of adding traces of fluoride to drinking water to prevent dental caries .

fluoration n.f. :

processus d'addition de traces de fluor à l'eau potable pour éviter les caries dentaires.

فلورة ، « فلوريدية » :

عملية إضافة آثار من الفلور إلى ماء الشرب لمنع تسوس الأسنان .

dunnage :

wood strips used to separate stacks, rows or layers of cargo to permit circulation of air through the load .

compartimentage n.m. :

planchettes de bois utilisées pour séparer des empilements, des rangées ou des couches de matériel stocké, afin de permettre la circulation de l'air ou travers du chargement.

فواصل خشبية :

شرائح خشبية تستعمل لفصل المواد المخزونة في صفوف أو طبقات لتسمح بدوران الهواء خلال المواد المحملة .

viscometer :

viscosimètre n.m. :

فيزكومتر :

انظر : مقياس اللزوجة .

ق

dough divider :

a machine that divides dough into pieces of equal weight .

diviseur de pâte l.m. :

machine divisant la pâte en morceaux de poids égal.

نَاسِمِ المَعيَنة - قاطع المَعيَنة :

لَه لقطع المَعيَنة إلى قطع ذات أوزان تساوية .

cold cellar :

an underground cold room for storage of food products .

cave froide l.f. :

pièce froide en sous-sol utilisée pour le stockage de produits alimentaires.

بُؤ بارد :

غرفة باردة تحت الأرض لحزن المنتجات لغذائية .

biltong :

meat flakes marinated and dried in the open air .

biltong n.m. :

lanières de viande marinées puis séchées au grand air.

لبيد اللحم :

مرائح لحم متبلة ومجففة في الهواء .

banana figs :

longitudinal sun-dried banana pulp slices .

bananes séchées l.f.p. :

tranches de pulpe de bananes coupées en long et séchées au soleil.

لبيد الموز :

مرائح من لب ثمرة الموز مجففة بأشعة شمس .

sleepy cream :

unripened cream that causes trouble in butter making .

crème "cotonneuse" l.f. :

crème immature qui provoque des difficultés dans la fabrication du beurre.

شدة خاملة :

شدة غير يانعة تعيق عملية الاستزباد فصل الزبدة .

artificial cream :

emulsifying butter with skimmed milk powder .

crème artificielle l.f. :

beurre émulsifié avec de la poudre de lait écrémé.

شدة صُنعية :

ستحلاب الزبدة مع اللبن المخفف المقشود متزوع القشدة .

bitty cream (milk) :

crème aigre l.f. :

شدة مُعَرِّفَة :

ظُر : بثور القشدة .

bread crust :

the surface area of the bread .

croûte du pain l.f. :

surface extérieure du pain.

قَصْرَةُ الْخُبْزِ :

السطح الخارجى لرغيف الخبز .

bottle capping machine :

machine used to close bottles with caps .

encapsuleuse n.f. :

machine utilisée pour poser des capsules sur des bouteilles.

قَفَّالَةُ الرَّجَاجَاتِ :

آلة « مكنة » لقفل فوهة الزجاجاة بغطاء .

crowning :

bottle closing by a crown-like metal caps .

fermeture par bouchons - couronnes l.f. :

fermeture des bouteilles par des bouchons-couronnes du type capsules métalliques.

قَفْلُ الرَّجَاجَاتِ :

قفل الزجاجات بواسطة غطاءات معدنية .

clinching :

parual closure of can-lids before sealing.

fermeture n.f. :

fermeture partielle de couvercles de boîte avant leur scellement.

قَفْلٌ مُبَدَّئِيٌّ :

إقفال جزئى لأغطية العلب قبل الإغلاق التام فى عمليات التعليب .

permanent interlocking (containers) :

the mechanical interlocking of the lid and container .

solidarisation permanente l.f. :

assemblage mécanique d'un couvercle et d'un récipient.

القَفْلُ الْمُتَدَاخِلُ الدَائِمُ (حاويات) :

التحام الغطاء مع جسم الحاوية بصورة دائمة .

double seaming (cans) :

joining of can edges .

double assemblage l.m. :

réunion des extrémités ou des angles des boîtes.

قَفْلٌ مُرْدُوْجٌ :

التحام أطراف العلبة ثنائيا .

dry frying :

frying without using fat .

poêlage n.m. :

cuisson d'une denrée sans graisse, à l'air libre.

قَلَى جَافٌ :

القلي بدون استعمال الدهن .

frumenty :

whole wheat stewed in water for 24 hours until the grains have burst and set in a thick gel then boiled with milk.

blé au lait l.m. :

blé complet cuit dans l'eau à l'étouffée pendant 24h. jusqu'à ce que les grains éclatent puis précipités dans une gelée épaisse et bouillis avec du lait .

قَمَحٌ مُحَلَّبٌ - بَلِيلَةٌ :

قمح كامل ينقع فى الماء لمدة ٢٤ ساعة إلى أن تنهرس الحبوب وتصبح على شكل هلام صلب ، ومن ثم تفك مع الحليب .

apricot leather :

the sun-dried apricot pulp made into sheets .

émincé d'abricot l.m. :

pulpe d'abricots séchés au soleil et coupés en tranches.

قَمَر الدين :

لب المشمش المجفف في الشمس على هيئة صحائف .

instant (coffee):

coffee which is fast soluble in water .

café instantané l.m. :

café solubilisé pour se dissoudre rapidement dans l'eau.

قهوة فورية :

قهوة تذوب سريعاً في الماء .

consistency :

an expression of texture .

consistance n.f. :

expression de la fermeté de la texture d'une denrée alimentaire.

قوام :

تعبير مرادف للنسجة .

broken set :

a loosen texture for specific foods .

structure brisée l.f. :

texture lâche de certains aliments.

قوام غير متماسك :

نسجة لينّة لبعض نوعيات خاصة من الأغذية .

gas power :

the quantity of carbon dioxide produced by a fixed quantity of yeast added wheat flour under controlled time and temperature..

pouvoir gonflant l.m. :

quantité de CO₂ produite par une quantité fixe de levure ajoutée à de la farine de blé à une température et pendant un temps déterminés.

قوة إنتاج الغاز :

كمية ثاني أكسيد الكربون الناتجة من إضافة كمية محددة من الخميرة إلى الدقيق تحت ظروف محددة من حيث الوقت ودرجة الحرارة .

flour strength :

a property of flour proteins enabling the dough to retain gas during fermentation .

force d'une farine l.f. :

propriété des protéines d'une farine de retenir dans la pâte le gaz durant la fermentation.

قوة الدقيق :

صفة مميزة لبروتينات الدقيق تساعد العجين على حفظ الغاز الناتج عن عملية التخمير .

peroxide value :

a number used for determining rancidity in fats or oils .

valeur de peroxyde l.f. :

nombre exprimant le degré de rancissement des huiles et des graisses.

قيمة « رقم » البيروكسيد :

رقم لقياس الزناخة في الزيوت والدهون .

D value :

the time in minutes at a specified temperature required to destroy 90% (one log cycle)

valeur D l.f. :

temps mesuré en minutes nécessaire pour détruire à une certaine température

قيمة دال :

الوقت بالدقائق في درجة حرارة معينة اللازم للقضاء على ٩٠ ٪ (دورة

of the organisms in a population .

90% des organismes d'une population microbienne.

لوغاريتمية واحدة) من الأحياء المجهرية في جمهرة .

blue value:

an index of vitamine "A" content in its natural resources.

"valeur bleue" l.f. :

nombre exprimant le pourcentage de vitamine A contenu dans un produit naturel.

القيمة الزرقاء :

مؤشر لكمية فيتامين «أ» في مصادره الطبيعية .

f-value:

the time in minutes required to destroy the organism in a specific medium at 121°C (250° F).

valeur F l.f. :

temps mesuré en minutes nécessaire pour détruire les microorganismes présents dans une certaine substance à 121 C (250 F).

قيمة ف :

الوقت اللازم بالدقيقة لقتل ميكروب «متعض ، حيبي» موجود في بيئة معينة عند التعرض لدرجة ١٢١°م (٢٥٠°ف).

ك

curry :

an oriental condiment mixture .

curry *n.m.* :

mélange condimentaire et aromatique utilisé en Asie.

كارى :

خليط توابل شرقى .

cafeol :

volatile oil giving characteristic flavour and aroma to coffee .

caféole *n.m.* :

huile essentielle volatile conférant au café ses caractéristiques organoleptiques.

الكافول :

زيت طيار يعطى القهوة نكهة ورائحة مميزة .

proteolytic organisms :

protein decomposing organisms .

organismes protéolytiques *l.m.p.* :

microorganismes décomposant les protéines en acides aminés.

كائنات حائلة للبروتين :

كائنات ذات قدرة على تفكيك البروتين .

pectolytic organisms, pectinolytic organisms .

pectin decomposing organisms .

organismes pectinolytiques *l.m.p.* :

microorganismes décomposant la pectine.

كائنات حائلة للبكتين :

كائنات ذات قدرة على تحليل البكتين .

lipolytic organisms :

organisms producing lipase enzyme which decomposes fats .

organismes lipolytiques *l.m.p.* :

organismes produisant des enzymes lipases qui décomposent les matières grasses.

كائنات حائلة للدهون :

كائنات لها القدرة على تحليل الدهون نتيجة لإفراز إنزيم « إنزيم » الليياز .

saccharolytic organisms :

organisms capable of decomposing sugar compounds .

organismes saccharolytiques *l.m.p.* :

microorganismes capables de décomposer les sucres complexes.

كائنات حائلة للسكريات :

كائنات ذات قدرة على تحليل المواد السكرية .

cellulolytic organisms :

cellulase decomposing organisms .

organisme cellulolytique *l.m.* :

cellulase capable de décomposer les organismes cellulaires.

كائنات حائلة للسيلولوز :

كائنات ذات قدرة على تفكيك السيلولوز .

heterotrophs :

hétérotrophe adj. :

كائنات خلية التغذية :

انظر : غريبات الاغذاء .

chemo-autotrophs, chemolithotrophs :

organisms obtaining their energy by the oxidation of inorganic compounds, and their carbon by the assimilation of CO_2 .

chémolithotrophe adj. :

se dit d'organismes qui puisent leur énergie dans les composés inorganiques et se procurent leur carbone à partir d'une assimilation du dioxyde de carbone.

كائنات ذاتية الاغذاء الكيميائي .

الكائنات التي تحصل على الطاقة من أكسدة المركبات المعدنية ، وتحصل على الكربون من ثاني أكسيد كربون الجو .

saprophytic organisms :

organisms living on dead organic matter .

organismes saprophytes l.m.p. :

organismes se développant sur la matière organique en décomposition.

كائنات رمية :

كائنات تعيش على المواد العضوية غير الحية .

photo-lithotrophs, photo-autotrophs :

organisms that derive energy from light and carbon from the assimilation of CO_2 .

organismes photo-lithotrophes l.m.p. :

organismes utilisant pour se développer l'énergie lumineuse et prélevant leur carbone par assimilation du CO_2 .

الكائنات الضوئية ذاتية الاغذاء :

كائنات تحصل على الطاقة من الضوء ، وتحصل على الكربون من تمثيل ثاني أكسيد الكربون .

photo-organotrophs :

organisms that derive energy from light and carbon from organic nutrients .

organismes photo-organotrophes l.m.p. :

organismes utilisant pour leur développement d'énergie lumineuse et prélevant leur carbone à partir d'éléments nutritifs organiques.

الكائنات الضوئية عضوية الاغذاء :

كائنات تحصل على الطاقة من الضوء ، وتحصل على الكربون من المواد العضوية .

chemo-organotrophs heterotrophs :

organisms requiring organic nutrients to serve as sources of energy and carbon .

organismes chémoorganotrophes hétérotrophes l.m.p. :

organismes utilisant pour leur développement l'énergie et le carbone qu'ils prélèvent à partir de sources nutritives de matière organique.

كائنات عضوية التغذية :

الكائنات التي تحتاج إلى مواد عضوية مصدرا للطاقة والكربون .

sugar-tolerant organisms :

organisms that can tolerate high concentrations of sugar .

organismes saccharotolérants l.m.p. :

organismes qui peuvent supporter une concentration élevée en sucres dans le milieu où ils se développent.

كائنات متحملة السكر :

كائنات تتحمل النمو في وسط ذي نسبة سكر مرتفعة .

salt-tolerant organisms, halotolerant.

organisms that can grow in salt media.

mesophilic organisms:

organisms that prefer growth at medium temperature (room temperature).

sulfuring (sulphuring):

preservation by sulfur dioxide.

double sulphitation:

a treatment used for clarification of cane juice, and removing of non-sugar substances.

seaming:

complete mechanical closure of cans during processing.

catchup, catcup, ketchup:

denatured alcohol:

alcohol to which unpleasant material have been added to prevent its drinking.

caramel (sweets):

low moisture sweets containing milk solids.

organismes halotolérants l.m.p.:

organismes susceptibles de se développer dans des milieux salés.

organismes mésophiles l.m.p.:

organismes qui se développent de préférence à des températures moyennes (de 15 à 35 °C).

sulfitage n.m.:

traitement destiné à conserver un produit périssable à l'aide de SO₂.

sulfitage double l.m.:

traitement de clarification du jus de canne à sucre par élimination des substances non sucrées.

scellage n.m.:

fermeture mécanique complète de boîtes de conserve durant le traitement.

ketchup n.m.:

alcool dénaturé l.m.:

alcool auquel une substance à goût désagréable a été ajoutée pour empêcher sa boisson.

caramel n.m.:

bonbon à faible taux d'humidité et contenant du lait sous forme solide.

كائنات مُتحملة للملوحة:

كائنات تستطيع النمو في وسط به ملح.

كائنات مُحبة للحرارة المتوسطة « أليفة الحرارة المتوسطة »:

كائنات تألف النمو تفضيلاً في المدى الحراري المتوسط (درجة حرارة الغرفة).

الكبريت:

الحفظ باستعمال ثنائي أكسيد الكبريت.

الكبريت المُزدوجة:

معاملة لتنقية عصير القصب وإزالة المواد غير السكرية.

كَيْس الغطاء:

القفل الميكانيكي التام للعلب أثناء التصنيع.

كُتْشَب:

انظر: صلصة الطاطم الحريفة.

الكحول المُتَمَسِّخ، « الكحول المُحَوَّل »:

الكحول الذي أُضيفت له مادة غير مرغوب فيها لمنع شربه.

كراملة:

حلوى جافة تحتوى على مواد صلبة لبنية.

caramelization :

the burning of sugar and formation of brown colour and burning taste.

caramélisation n.f. :

cuisson du sucre jusqu'à le brûler partiellement, formation de couleur brune et goût brûlé.

الكزّمة :

حرق السكر وظهور لون بني وطعم محروق .

cake :

aerated non-fermented type of cookies that contain sugar, fat, eggs and flavouring materials.

gâteau n.m. :

type de pâtisserie aérée non fermentée qui contient du sucre, des matières grasses, des oeufs et des arômes.

ككّك :

خبز غير مخمر يحتوي سكرًا ودهونا ويضاً ومواد معطرة .

chlorination :

addition of chlorine to water for sanitation .

chloration n.f. :

adjonction du chlore à l'eau pour la rendre potable.

كلورة :

إضافة الكلور إلى الماء لقتل الميكروبات .

ل

plasticizers :

substances used to make a food product more pliable.

plastifiant *n.m.* :

substance ajoutée à un produit alimentaire pour le rendre plus souple ou améliorer sa texture.

لاذنة (ج : لاذنات) :

مواد تستعمل لجعل المنتج الغذائى أكثر قابلية للتشكيل .

copra :

dried coconut meat "pulp", used for the production of coconut oil for margarine and soap.

coprah *n.m.* :

pulpe de noix de coco séchée utilisée pour produire l'huile de coco destinée à la fabrication de margarine et de savon.

لُب جَوَز الهند :

لب جوز الهند المجفف المستخدم لإنتاج زيت جوز الهند لصناعة المرغرين والصابون .

floating pulp :

juice sacs floating in frozen concentrated citrus beverages added to impart mouth feel and eye appeal.

pulpe flottante *l.m.* :

cellules de la pulpe des fruits flottant à la surface, des boissons de citron concentrées et glacées pour améliorer la sensation gustative et flatter l'oeil.

اللُّب المعلق :

أكياس عصيرية عائمة فى مشروبات الحمضيات المركزة المجمّدة لتحسين المظهر والإحساس بها فى الفم .

bread crumb :

the soft spongy portion of the bread.

mie de pain *l.f.* :

partie interne douce et spongieuse du pain.

لُبَاب الخُبْز :

الجزء الإسفنجى من الخبز .

Bulgaricus milk :

type of fermented milk.

yaourt Bulgare *l.m.* :

type de lait fermenté.

لَبْن بُلْغَارَى :

أحد أنواع اللبن المخمر .

acidophilous milk :

fermented milk produced as a result of the activity of certain species of lactic acid bacteria.

lait acidifié *l.m.* :

lait fermenté produit par suite de l'activité de certaines espèces de bactéries de l'acide lactique.

لَبْن خَمِض ، لَبْن أَلِف الحَمِض :

لبن مخمر حامض ناتج عن نشاط بعض أنواع جراثيم « بكتريا » حمض اللكتيك اللبنيك .

filled milk :

an emulsion of vegetable fat in skimmed milk .

lait reconstitué l.m. :

émulsion de graisse végétale dans du lait écrémé.

لبن مخشوش :

مستحلب دهون نباتية في لبن مقشود .

condensed milk (sweetened):

milk concentrated to high soluble solids with addition of sugar .

lait condensé (sucré) l.m. :

lait concentré en fractions hautement solubles avec addition de sucre.

لبن مكثف :

حليب مركز بالتبخير مع إضافة السكر .

beef roast :

a retail cut of beef taken from the foreleg suitable for roasting .

boeuf à rôti l.m. :

viande de boeuf découpée au détail dans l'épaule et bonne à rôti.

لحم التخميص :

قطعة من لحم البقر تؤخذ من القائمة (الرجل) الأمامية وتصلح للتخميص .

thermoplasticity :

the property of softening by heating.

thermoplasticité n.f. :

propriété d'un aliment de se ramollir à la chaleur.

اللدانة الحرارية :

خاصية التلين في التسخين .

doughnuts, buns :

type of buns roasted in fat .

beignets n.m.p. :

type de petits pains frits dans la graisse.

لقمات - زلاية :

خبز محمر في الدهون .

م

potable water :

water that is safe to drink .

soda water :

carbonated water .

aromatic water :

water distilled from a plant, such as the rose, which contains fragrant oil .

stick water :

the aqueous fraction resulting from the processing of cooked fish.

sewage :

liquid or solid refuse resulting from domestic or industrial wastes .

fermentation substrate :

the substance prepared for fermentation by micro-organisms .

leavening agent :

substances that produce gases in food and gives a spongy texture .

eau potable l.f. :

eau qui peut être utilisée pour la boisson sans danger pour la santé.

soda n.m. :

eau chargée de gaz carbonique dissous.

eau aromatisée l.f. :

eau obtenue par distillation d'une plante comme la rose et qui contient des huiles essentielles.

eau à la colle de poisson l.f. :

fraction aqueuse résultant du traitement de cuisson du poisson.

effluents n.m.p. :

liquides ou solides résultant du traitement des eaux usées d'origine industrielle ou domestique.

substrat de fermentation l.m. :

substance préparée pour la fermentation de microorganismes.

agent de gonflement l.m. :

substance qui produit un dégagement gazeux dans les aliments et qui leur donne une

ماء شروب :

ماء تنطبق عليه المواصفات الخاصة بصلاحيته للشرب .

ماء الصُّودا :

ماء مذاب فيه ثاني أكسيد الكربون .

ماء عطري :

ماء مقطر من النبات ، كالورد الذي يحتوي على زيت عطري .

ماء لزج - ماء دبق :

لجزء المائي الناتج عن تصنيع السمك لمطبخ لإنتاج مسحوق السمك .

ماء المتاعب « المجاري » :

مخلفات السائلة أو الصلبة الناتجة من لاستعمال المنزل أو من المصانع .

أداة التخمر :

أداة المعدة للتخمر بواسطة الأحياء الدقيقة .

درة رافعة :

درة تنتج غازا في الأغذية وتساعد على

texture spongieuse.

زيادة حجمها وتعطيها نسجة إسفنجية .

unsaponifiable matter (oils):

non-volatile constituents remaining after saponification of oil or fat.

matières non saponifiables l.f.p. :

constituants non volatiles demeurant après la saponification des huiles ou des matières grasses.

مادة غير مُصَبَّنة :

مجموعة المواد غير الطيارة المتبقية بعد عملية تصبن الزيت أو الدهن .

refining agents:

substances used for purification of food .

agents de raffinage l.m.p. :

substances utilisées pour la purification des aliments.

مادة مُنَقِّية - مادة مُصَفِّية :

مواد تستعمل لتنقية الأغذية .

peeling agent enhancer :

chemical compounds used to assist mechanical peeling of fruits and vegetables operations.

agent de renforcement de pelage l.m.

agent renforteur de pelage l.m. :

composé chimique utilisé pour aider à l'épluchage mécanique des fruits et des légumes.

مادة ميسرة للتقشير :

مركبات كيميائية تستعمل لتسهيل عمليات تقشير ثمار الفواكه والخضروات .

bland:

suave, doux adj. :

ماسخ :

انظر : تفه .

handing-up machine (dough):

a machine for moulding dough pieces into round shapes .

machine de façonnage l.m. :

machine servant à mouler la pâte pour lui donner la forme recherchée pour les pains.

ماكينة « مكنة » التشكيل :

ماكينة تشكل قطع العجين في صورة مستديرة .

oiling-off preventer:

an agent used to prevent separation of an oily layer in foods .

agent de cohésion des denrées à l'huile l.m. :

agent utilisé pour empêcher la séparation des fractions huileuses des aliments.

مانع الانفصال الزيتي :

مادة تستعمل لمنع انفصال الطبقة الزيتية في الأغذية .

antibrowning agents:

compounds used to prevent brown discoloration caused by natural food enzymes in fruits and vegetables .

agent antibrunissant l.m. :

composé utilisé pour empêcher le brunissement provoqué par les enzymes naturels contenus dans les fruits et les légumes.

مانعات الاسمرار :

المركبات التي تستعمل لمنع التلون البني المتسبب بفعل الإنزيمات « الإنتريمات » الطبيعية في الخضار والفاكهة .

antisticking agent :

substances used to prevent food from being sticky in texture, or from adhering to packaging material.

antifogging compounds :

compounds used in food packaging materials to maintain transparency.

anti-spattering agents :

emulsifiers incorporated in margarine to reduce spattering during frying.

anti-staling agents :

substances that retard the staling of baked products.

anti-caking agents :

substances added to powdered foods to prevent caking.

antifoaming agents :

substances that are added to foods to prevent foaming.

heat exchanger :

a machine for the rapid and efficient transfer of heat.

plate type heat exchanger :

equipment used to elevate the temperature within (30 seconds) followed by cooling to

agent antiadhérent l.m. :

substance utilisée pour empêcher un aliment d'acquérir une texture visqueuse et collante ou d'adhérer au matériau d'emballage.

composés antitrouble l.m.p. :

composés utilisés dans les matériels d'emballage des aliments pour conserver leur transparence.

agents antigiclants l.m.p. :

émulsifiants incorporés à la margarine pour réduire les éclaboussures durant le chauffage de la friture.

agents antirassissants l.m.p. :

substances qui retardent le rassissement des produits de boulangerie.

**agents antiagglomérants l.m.p.
agents antimottants l.m.p. :**

substances ajoutées aux aliments en poudre pour empêcher leur agglomération.

agent antimoussant l.m. :

substance ajoutée aux produits alimentaires pour les empêcher de mousser.

échangeur de chaleur l.m. :

machine utilisée pour transférer la chaleur de façon rapide et efficace.

échangeur de chaleur à plaques l.m. :

équipement utilisé pour élever la température d'un produit en un temps bref (30

مانعات الالتصاق :

مواد تستعمل لمنع التصاق مكونات الغذاء مع نفسها أو من الالتصاق بمادة العبوة .

مانعات الضباب :

مركبات تستعمل في مواد تعبئة الأغذية وتغليفها للمحافظة على الشفافية .

مانعات التطاير :

ستحلبات تضاف للسمن النباتي لمنع لتطاير أثناء التحمير .

مانعات التآدم :

واد تضاف إلى منتجات الخبز لتأخير ظهور صفات القدم .

مانعات التكتل :

واد تضاف إلى الأغذية المسحوقة لمنع جمعها .

مانعات الرغوة :

واد تضاف للأغذية لمنع إزبادها .

بادل حراري :

آلية « مكنة » للتبادل الحراري السريع .

بادل حراري مُسطح :

هاز يستخدم لرفع درجة حرارة السوائل

prevent heat injury .

secondes) puis pour le refroidir afin d'éviter les dommages causés par la chaleur.

في مدة قصيرة « ٣٠ ثانية » ثم تبريدها مباشرة لوقف التأثير الضار للتسخين .

viricide :

an agent that kills viruses .

virucide n.m. :

agent capable de tuer les virus.

مُبيد فيروسي :

عامل يقتل الفيروسات .

pleomorphic :

having different morphological forms .

polymorphe adj. :

se dit d'un organisme capable d'avoir différentes formes morphologiques.

متعدد الشكل :

الظهور بأشكال مختلفة .

stabilizer :

a substance long added to food to maintain quality over a period of time .

stabilisant n.m. :

substance ajoutée à la nourriture pour lui permettre de conserver ses qualités pendant une longue période de temps.

مُثَبِّت :

مادة تضاف للأغذية لحفظ نوعيتها لمدة طويلة .

colour fixative :

compounds used to maintain colour of a foodstuff .

fixatif de couleur l.m. :

composé utilisé pour maintenir la couleur naturelle d'une denrée alimentaire.

مُثَبِّت اللون :

مركبات تستعمل للمحافظة على اللون الطبيعي للمادة الغذائية .

anorectic drugs :

drugs that depress the appetite, used as an aid to weight reduction .

médicaments anorectiques l.m.p. :

médicaments qui diminuent l'appétit pour aider un patient à perdre du poids.

مُثَبِّط الشهية - عقَّار مُقَهِّم :

عقاقير خافضة للشهية تستخدم للمساعدة في إنقاص الوزن .

cloud inhibitors :

chemicals that prevent foods from becoming cloudy (opaque) .

inhibiteur d'opacité l.m. :

produits chimiques utilisés pour empêcher les aliments de devenir opaques.

مُثَبِّطات القَتَامَة :

المركبات الكيميائية التي تمنع القَتَامَة (عدم الشفافية) في الأغذية .

thickeners :

any substance that binds and smoothes food ingredients through a thickening action .

liant n.m. :

substance qui permet de lier et de lisser des produits alimentaires par épaississement.

مُثَبِّخَات :

مادة تعمل على ربط المكونات الغذائية وتليسها أو صقلها بفعل التسخين .

homogenization :

a process employed to retard or prevent

homogénéisation n.f. :

procédé de brassage et mélange employé

المُجَانَسَة :

عملية تستخدم لتأخير أو منع الترسب

settling and separation as much as possible.

drum driers:

steam heated rotating drums used for dehydration of fluid products.

tunnel driers:

tunnels in which trucks containing trays of food are placed and hot air blown across the trays.

spray driers:

an equipment in which, liquid foods are dispersed as small droplets and suspended in dry hot air.

conveyor driers:

continuous belts going through tunnel supplied by a counter current of dry hot air.

chemical desiccants:

chemical agents that absorb moisture.

flour additives:

substances added to milled flour to improve its colour and/or baking qualities.

bacteriolysin:

a substance which causes disintegration of bacteria.

pour retarder ou empêcher autant que possible le dépôt ou la séparation des composants d'un produit alimentaire.

sécheur à tambour l.m.:

tambour rotatif chauffé à la vapeur utilisé pour la déshydratation de produits fluides.

séchoir à tunnel l.m.:

tunnel dans lequel des dispositifs contenant des aliments sont placés et au travers desquels est soufflé de l'air chaud.

séchoir à pulvérisation l.m.:

équipement dans lequel des produits alimentaires liquides sont dispersés en petites gouttelettes et mis en suspension dans l'air chaud.

séchoir à convoyeurs l.m.:

bandes convoyeuses traversant un tunnel alimenté en sens contraire par un courant d'air chaud sec.

dessiccant chimique l.m.:

agent chimique absorbant l'humidité.

additifs à la farine l.m.p.:

substance ajoutées à la farine moulue pour conserver sa couleur et ses qualités boulangères.

bactériolysine n.f.:

substance capable de provoquer la décomposition des bactéries.

والانفصال في السوائل .

مُجففات أسطوانية :

أسطوانات تسخن بالبخار أثناء دورانها دائريا ، وتستعمل في تجفيف « إنكاز » المواد الغذائية السائلة .

مُجففات الأنفاق :

أنفاق تمر خلالها عربات التجفيف التي تحتوي على صواني الغذاء المراد تجفيفه مع دفع هواء ساخن على عربات التجفيف .

مُجففات الرذاذ :

جهاز تبعثر فيه الأغذية السائلة على هيئة رذاذ معلق في هواء جاف حار .

مُجففات السيور :

سيور مستمرة تمر من خلال نفق تقابلها تيارات هوائية ساخنة .

مُجففات كيميائية :

مواد كيميائية تمتص الرطوبة .

مُحسِّنات الدقيق :

مواد تضاف إلى الدقيق في المطحنة لتحسين لونه وخواصه الخبزية .

مُحلِّل بكتيري :

مادة تحلل وتفتت خلايا البكتيريا .

brine :

a salt solution used for food preservation, refrigeration, etc.

acidulants :

compounds used to make products more acidic (sour) and help in food preservation, sterilization and contribute to flavour.

penetrometer :

amylograph :

rotating bowl viscometer designed to measure alpha-amylase activity in flours.

fermentograph :

an apparatus for measuring the gas producing power of a dough.

farinograph :

an instrument for measuring the physical properties of dough during pasting stage.

alveograph :

an apparatus used for measuring dough extensibility.

extensograph (dough):

an apparatus for measuring resistance and extensibility of dough.

saumure n.f. :

solution riche en sel utilisée pour la conservation et la réfrigération des produits alimentaires.

acidulant n.m. :

composé utilisé pour augmenter l'acidité d'un produit alimentaire, contribuer à sa conservation et à sa stérilisation ainsi que pour lui donner un goût particulier.

pénétrromètre n.m. :

amylographe n.m. :

viscosimètre rotatif utilisé pour mesurer l'activité alpha-amylase des farines.

fermentographe n.m. :

appareil utilisé pour mesurer la capacité de produire du gaz d'une pâte.

farinographe n.m. :

instrument utilisé pour mesurer les propriétés physiques d'une pâte pendant l'étape de l'empâtage.

alvéographe n.m. :

appareil utilisé pour mesurer les capacités d'extension d'une pâte.

extensographe n.m. :

appareil utilisé pour mesurer la résistance et les capacités d'extension d'une pâte.

مخلول ملحي :

محلول الملح مع الماء الذي يستعمل لحفظ الأغذية والتبريد ، إلخ .

المُحمضات :

مركبات تستعمل لجعل المنتجات أكثر حموضة ، كما تساعد على حفظ الغذاء والتعقيم وتحسين النكهة .

مخراق :

انظر : مقياس الاختراق .

مخطط الأميلاز :

جهاز لقياس نشاط إنزيم « إنترزم » الأميلاز في الدقيق .

مخطط التخمر (للعجين) :

جهاز لقياس قدرة العجينة على إنتاج الغاز .

مخطط صفات الدقيق :

جهاز لقياس الظواهر التي تحدث بالعجين أثناء عملية العجن .

مخطط المطاطية :

جهاز يستعمل لقياس درجة قابلية عجينة القمح للتمدد .

مخطط المقاومة والمطاطية :

جهاز تقدير درجة مقاومة وانسلاط العجينة .

pickle :

fruit or vegetable products preserved by the presence of salt and acetic acid .

soft pickles :

a defect in fermented pickles caused by pectolytic organisms, mostly molds.

sauerkraut :

fermented salted shredded cabbage .

slippery pickle :

a defect in fermented pickles, caused by encapsulated bacteria or film yeasts .

mango chutney :

sliced mango fruit treated with sugar, vinegar, tamarinds salt and spices .

fermentors :

vessels where fermentation processes are conducted .

fumigant :

compounds whose fumes are used for disinfection of food handling and storage areas, for ridding areas of germs and insect pests which might otherwise contaminate food.

condiments à la saumure ou au vinaigre l.m.p. :

fruits ou légumes conservés dans des solutions au sel ou au vinaigre.

conserves au vinaigre piquées l.f.p. :

dommages causés à des conserves au vinaigre fermentées du fait de la présence d'organismes pectinolytiques, souvent des moisissures.

choucroute n.f. :

produit alimentaire fabriqué par fermentation dans du sel de chou coupé en lamelles.

conserves fermentées l.f. :

dégradation de produits conservés à la saumure et fermentés par suite du développement de bactéries encapsulées ou d'une couche de levure.

condiment aux mangues l.m. :

fruit du manguier coupé en tranches et traité avec du sucre, du vinaigre, de la poudre de tamarinier et des épices.

fermentateur n.m. :

réipients ou cuves dans lesquels un processus de fermentation est dirigé.

fumigant n.m. :

composé dont la fumée est utilisée pour la désinfection des produits alimentaires dans les locaux de manipulation et de stockage en éliminant les germes pathogènes ou les pullulations d'insectes susceptibles de contaminer ou de dégrader les produits alimentaires.

مُخَلَّل :

منتجات خضر أو فاكهة تم حفظها بإضافة الملح وحمض الخليك .

مُخَلَّل طَرِيّ :

عيب في المخلات المخمرة تسببه كائنات حالة للبكتين ، غالبا ماتكون من الفطور العفنية .

مُخَلَّل الكرنب - مُخَلَّل الملفوف :

أوراق الكرنب الممزقة المملحة والمتخمرة .

مُخَلَّل لزج :

عيب في المخلات المخمرة تسببه بكتريا عليية أو خمائر فلمية .

مُخَلَّل المانجو :

شرائح المانجو المخلة بإضافة حمض الخليك والسكر والملح والبهارات .

مُخَمَّرَة :

الأواني التي تجرى فيها عملية التخمير .

مُدَخِّنَات :

المركبات التي تستعمل أبخرتها لتطهير أماكن تداول الأغذية و تخزينها .

acid taste :

a flavour due to the presence of organic acids in some vegetable and fruit juices.

goût acide l.m. :

goût dû à la présence d'acides organiques dans certains fruits et légumes.

مذاق حمضي :

طعم يرجع إلى وجود الحموض « الأحماض » العضوية في عصائر بعض الخضراوات والفاكهة .

green rings and cores (sausage) :

a form of discolouration that appears in sausage due to microbial spoilage.

irisation n.f. :

forme de décoloration qui apparaît dans certaines préparations de viandes et de saucisses à la suite d'un développement microbien.

مراكز خضراء (للسجق) :

بعض الدوائر والنقط الخضراء التي تظهر في السجق نتيجة فساد ميكروبي .

jam :

a fruit preserve set to a gel by reaction between acid-pectin and added sugar.

confiture n.f. :

fruit mis en conserve de façon à créer un gel par réaction entre l'acide pectique et le sucre ajouté.

مربى ، مربب :

محفوظ للثمار هلامي القوام ، يتشكل نتيجة التفاعل بين الحموض « الأحماض » والبكتينات والسكر المضاف .

boiler :

a vessel in which steam is generated .

chaudière n.f. :

enceinte dans laquelle de la vapeur est produite.

مِرْجَل :

الوعاء الذي يولد فيه البخار .

Seitz filter :

a bacteria-retaining disc of compressed paper or asbestos, used as a filter for removing micro-organisms from aqueous solutions .

filtre Seitz l.m. :

filtre utilisé pour éliminer les microorganismes des solutions liquides et composé d'un disque de papier ou d'amianté comprimé destiné à retenir les bactéries.

مرشح «ستر» :

قرص من الورق المضغوط أو الأسبستوس ، يستعمل مرشحة لتعقيم السوائل بحجز ما تحتويه من كائنات دقيقة .

membrane filters :

bacterio-proof membranes used to filter micro-organisms from fluids .

membrane filtrante l.f. :

membrane capable de retenir les bactéries et utilisée pour éliminer les bactéries des milieux liquides.

مرشحات غشائية :

أغشية تستعمل في ترشيح السوائل لإزالة ما بها من كائنات دقيقة .

sterilizing filters :

filters preventing bacteria to pass through .

filtre stérilisant l.m. :

filtre empêchant les bactéries de le traverser.

مرشحات مُعقِّمة :

مرشحات تمنع مرور البكتريا .

humectant :

substances used for preventing certain foods from drying out .

humectant n.m. :

substance utilisée pour empêcher certaines denrées alimentaires de se dessécher.

مُرطِب (ج : مرطبات) :

مواد تستعمل لمنع أغذية معينة من الجفاف .

whipping agents :**margarine :**

a mixture of vegetable and animal fats that produces butter substitute .

agent de crémage l.m. :**margarine n.f. :**

mélange de matières grasses animales et végétales susceptible de se substituer au beurre.

مُزَغ :

انظر : عامل لإرغاء .

مَزْجَرِين - مَزْجَرِين :

خليط من الدهون النباتية والحيوانية تتخذ بديلا عن الزبدة .

objectionable (food) :

undesirable part of the food .

aliment impropre à la consommation :

partie de la nourriture à éliminer.

مَرْفُوض (أغذية) :

الجزء غير المرغوب فيه من الأطعمة .

bone broth :

an extract prepared by prolonged boiling of chopped bones .

bouillon d'os l.m. :

extrait préparé à partir d'un bouillon prolongé d'os broyés.

مَرَق العظام :

مرق معدّ من عظام مكسرة مغلية لفترة طويلة .

apricot concentrate :

pulp concentrate to about 2.5 to 1 ratio .

concentré d'abricot l.m. :

pulpe d'abricot concentrée dans la proportion de 2,5 à 1.

مُرَكَّزَات المشمش :

لب ثمار المشمش المركز بنسبة ٢,٥ : ١ .

marbling (meat) :

condition whereby meat contains intramuscular fat .

persillé adj. :

se dit d'une viande qui contient des filets de graisse entre les muscles.

مَرْمَرَة - مَرْمَرَة (اللحم) :

حالة اللحم الذي يحوى دهنا ضمن العضل فيشبه المرمر .

marmalade :

jam made from citrus fruits suspended peel shreds .

marmelade n.f. :

confiture d'agrumes faite à partir de fruits dont la peau émincée a été conservée.

مرملاد - خبيصة :

مرني تصنع بصورة خاصة من الحمضيات ، على شرائح معلقة من قشر الفاكهة .

dough elasticity :

the property of returning to an initial form or state following deformation .

élasticité de la pâte l.f. :

propriété d'une pâte de reprendre sa forme initiale après qu'elle a été soumise à une déformation.

مرونة العجين :

قدرة العجين على استعادة شكله عند إزالة القوى الخارجية التي أدت إلى تغير الشكل .

thermocouple :

a device for measuring temperature .

thermocouple n.m. :

appareil de mesure de la température.

مزدوجة حرارية :

جهاز لقياس درجة الحرارة .

commercial culture :

microbial cultures prepared for selling .

culture microbienne commerciale l.f. :

culture microbienne préparée en vue de la vente pour l'emploi dans l'industrie alimentaire.

مزرعة تجارية :

المزارع الميكروبية المحضرة للبيع .

batch culture :

a microbial culture propagated discontinuously.

culture par lots l.f. :

culture microbienne qui est propagée de façon discontinue.

مزرعة مقطعة :

مزرعة ميكروبات تتكاثر على دفعات غير متصلة .

stock culture :

a known species of microbes stored for various uses .

culture en stock l.f. :

espèces connues de microorganismes conservés en vue d'usages variés.

مزرعة مخزونة :

سلالات «أنواع» ميكروبية معروفة ، ومخزونة للاستعمالات المختلفة .

submerged culture :

a microbial growth under the surface .

culture sous-jacente l.f. :

microorganismes se développant sous la surface d'un produit.

مزرعة مغمورة :

نمو ميكروبات تحت السطح .

pure culture :

a culture containing only one species of organisms .

culture pure l.f. :

culture ne contenant qu'une seule espèce de microorganismes.

مزرعة نقية :

مزرعة فيها نوع واحد من الكائنات .

blend :

mixture of different materials .

mixture n.f., mélange n.m. :

mélange de différentes matières.

مزيج :

خليط من مواد مختلفة .

decolourizers :

products used to remove undesirable colour from foods .

décolorant n.m. :

produit utilisé pour éliminer une couleur indésirable dans un produit alimentaire.

مزيل اللون :

منتجات تستعمل لإزالة اللون غير المرغوب من الأغذية .

formulation aids:

substances used to promote texture in food.

cake premixes:

flours containing cake ingredients.

crumb softener (bread):

emulsifying substances added to enhance softness of bread crumb.

malt extract:

a mixture of starch breakdown products containing mainly maltose, prepared from barley or wheat.

bin:

a box, crib, or enclosure used for storage, particularly of grains.

baking powder:

custard powder:

maize starch, coloured and flavoured.

drying yard:

a piece of enclosed ground of moderate size used to dry vegetables and fruits.

agent de texturation l.m.:

substance utilisée pour améliorer la texture d'un produit alimentaire.

préparation pour gâteaux l.f.:

farines contenant les ingrédients pour fabriquer les gâteaux.

adoucisseur de mie l.m.:

émulsifiant ajouté pour augmenter la douceur de la mie de pain.

extrait de malt l.m.:

produit constitué à partir d'un mélange de malt écrasé et contenant surtout du maltose, préparé à partir d'orge et de blé.

compartiment n.m., huche n.f.:

boîte, casier ou dispositif utilisé pour le stockage en particulier des grains.
N.b. on dira : *silo* si le compartiment est de taille importante.

levure chimique l.f.:

préparation pour crèmes l.f.:

fécule de maïs, colorée et additionnée d'arômes.

enclos de séchage l.m.:

surface de terrain clos de taille moyenne utilisée pour faire sécher des fruits et des légumes.

مُساعد الصياغة:

مواد تستعمل لتحسين نسيجة الغذاء.

مُستحضر الكعك:

دقيق القمح المحتوى على المكونات الأساسية للكعك.

مُستحلبات (في الخبز):

مواد مستحلبة تضاف لتنعيم لب الخبز.

مُستخلص المولت:

خليط من المواد الناتجة من تقسيم نشا الشعير أو القمح يحتوى على سكر الملتوز.

مُستودع:

صندوق أو زريبة أو سياج يستعمل للتخزين، وعلى الأخص للحبوب.

مُسحوق الخبز:

انظر: ذرور الخبز.

مُسحوق الكستر «الكَسْتَرْدَة»:

نشا الذرة الشامية الملون والمنكه.

مُسطح التجفيف - مُنشر التجفيف:

قطعة من الأرض مغلقة متوسطة المساحة تستعمل لنشر وتجفيف الخضار والفاكهة.

association :

relationships, beneficial or non-beneficial, existing between organisms.

association n.f. :

ensemble de relations, profitables ou non, existant entre des organismes.

مُشاركة :

العلاقات القائمة بين الكائنات سواء أكانت مفيدة أم غير مفيدة .

alcoholic beverages :

drinks which are produced after fermentation of carbohydrate substrates.

boissons alcoolisées l.f.p. :

boissons produites par fermentation de substrats hydrocarbonés.

مَشروبات كُحولية :

المشروبات التي تنتج من عملية تخمير المواد السكرية .

final moulder (dough) :

a machine that forms desirable product shapes.

façonneur n.m. :

machine qui donne leur forme finale aux produits alimentaires.

المشكِّل النهائي (للعجينة) :

آلة تشكيل العجينة بالأشكال النهائية .

antistatic compounds :

substances used in food packaging materials to prevent build-up of static electricity.

composé antistatique l.m. :

substance utilisée dans l'emballage et l'emballage des produits alimentaires pour éviter la formation d'électricité statique.

مُضاد التكهرب :

مواد تستعمل في مواد تعبئة وتغليف الأغذية لمنع تجمع الكهرباء الساكنة .

antimicrobial :

a substance harmful to microbes by either killing it or inhibiting its growth.

antimicrobien adj. :

se dit d'une substance préjudiciable aux microorganismes soit en les tuant soit en inhibant leur développement.

مُضاد الميكروبات :

مادة لها تأثير ضار على الميكروبات إما بقتلها أو تثبيط نموها .

antioxidants :

substances used to preserve food by retarding, deterioration, rancidity, or discolouration due to oxidation.

antioxydant n.m. :

substance utilisée pour retarder l'altération, le rancissement ou la décoloration des denrées alimentaires dus à l'oxydation.

مُضادات الأكسدة :

مواد تستعمل لحفظ الغذاء عن طريق إعاقة التردى أو الزناخة أو فقدان اللون بسبب الأكسدة .

commercial antioxidants :

compounds used commercially to inhibit oxidation.

antioxydants du commerce l.m.p. :

composés utilisés dans le commerce pour empêcher l'oxydation des denrées alimentaires.

مُضادات الأكسدة التجارية :

مجموعة من المركبات التجارية التي لها خاصية تثبيط عملية الأكسدة .

antimycotics :

substances that inhibit mold growth.

antimycotique adj. :

se dit d'une substance qui empêche le développement des moisissures.

مُضادات الفُطر :

مواد تثبط نمو الفطور .

baking additive:

materials added to baked products to improve them.

additifs de panification l.m.p.:

substances ajoutées aux produits de boulangerie pour améliorer leurs qualités.

مُضافات الخبز:

المواد المضافة إلى المنتجات الخبوزة لتحسينها.

vacuum pump:

a pump which generates vacuum in a system.

pompe à vide l.f.:

pompe utilisée pour faire le vide dans un système.

مضخة تفريغ:

مضخة تولد خلاء في النظام.

stone mills:

a system of milling grains between two circular stones, the bottom one being stationary while the top revolves.

moulin de pierre l.m.:

système de broyage des grains entre des meules de pierre circulaire, celle du bas demeurant fixe pendant que celle du dessus tourne.

مطاحن الحجارة:

نظام لطحن الحبوب بين حجرين دائريين، لسفلى ثابت والعلوى متحرك.

roller mill:

consists of cylindrical rolls parallel and horizontal to ease the wheat grain milling on several stages.

moulin à rouleaux l.m.:

moulin consistant en un ensemble de rouleaux parallèles horizontaux pour permettre le broyage des grains de blé à différents degrés de finesse.

مطاحن السندرات:

ظام لطحن الحبوب بين أزواج من أسطوانات الأفقية المتوازية مما يسهل لحن القمح على خطوات عديدة.

dough extensibility:

extensibilité de la pâte l.f., capacité d'extension de la pâte l.f.:

نطاطية العجين:

نظر: انسيابية العجين.

overcuring (meat):

excessive soft-treatment of meat.

surtraitement de la viande l.m.:

traitement excessif d'attendrissage de la viande.

معالجة فائقة (للحوم):

لمعالجة الزائدة للحوم بالأملاح.

curing (meat):

treating of meat for the purpose of preserving by salting, addition of ingredients, smoking, refrigerating ... etc.

traitement de conservation de la viande l.m.:

ensemble des opérations ayant pour objet la conservation de la viande par salage, addition d'ingrédients, fumage, réfrigération, etc...

معالجة اللحم:

ماملة اللحم بغرض حفظه بالملح أو صافة بعض المواد أو بالتدخين أو لتبريد .. الخ.

undercuring (meat):

inadequate salt curing of meat.

sous-traitement de la viande l.m.:

opérations insuffisantes de préparation et

معالجة ناقصة (للحوم):

معالجة غير وافية للحوم بالأملاح.

de conservation de la viande (salage inadéquat, etc...).

Atwater factor :

factors used to calculate the energy content of foods in kilocalories.

facteur Atwater l.m. :

facteur utilisé pour calculer l'énergie contenue en kilocalories dans les aliments.

مُعامل « أتوتر » :

معامل يستخدم لقياس محتوى الطاقة المخزونة في الأغذية بالسُّعْر الألفي .

maturity standards :

standards used to determine the suitable time for fruit picking.

normes de maturité l.f.p. :

normes utilisées pour déterminer le moment convenable pour la cueillette des fruits.

معايير النضج :

معايير تستخدم لتحديد الموعد المناسب لقطف ثمار الفاكهة للأكل الطازج أو للتصنيع .

bottle filling machine :

a machine used to fill bottles with certain dose.

embouteilleuse n.f. :

machine utilisée pour remplir de liquide et doser les bouteilles.

مُعبئة الزجاجات :

آلة « مَكْنَة » تستعمل لملء الزجاجات بعيارات معينة .

concentrated tomato paste :

pâte de tomate concentrée l.f. :

مَعجون الطماطم :

انظر : رُبّ البندورة .

dipsa :

foods that cause thirst.

dipsétique adj. :

se dit d'un aliment qui donne soif.

مُعْطِش :

الأغذية التي تسبب العطش .

continuous agitating retort :

a device for sterilizing canned products under pressure and agitation.

stérilisateur à agitation continue l.m. :

dispositif de stérilisation de produits alimentaires en boîtes sous pression et sous agitation.

المُعَقِّم الهزاز المستمر :

جهاز لتعقيم المعلبات تحت الضغط مع التحريك .

disintegrator (wheat) :

grinder for grinding screenings.

désintegrateur n.m. (blé) :

type de broyeur destiné à broyer les tamisats.

مُفَتِّت (القمح) :

ماكينة « مَكْنَة » لسحق حبوب القمح .

rice disc shellers :

a disc sheller through which husk layers of rice

décortiqueur de riz à disques l.m. :

décortiqueur dans lequel les grains de riz

مَقاشِر الأرز الحجرية :

أجهزة للتخلص من الأغلفة الخارجية للأرز

grains are cracked and removed.

sont débarrassés de leurs enveloppes après broyage.

واسطة المقاشر الحجرية .

rice rubber belt hullers :

a device for removing husk layers by means of rubber belts.

décortiqueur de riz à bandes de caoutchouc l.m. :

décortiqueur à bandes de caoutchouc utilisé pour débarrasser les grains de riz de leurs enveloppes.

مقاشير الأرز ذات سيور المطاط :

آلة لتقشير الأرز الخام بمساعدة سيور من المطاط .

Lovibond comparator :

an instrument for visual comparison of the depth of colour of a solution, with a standard coloured glass slide .

comparateur Lovibond l.m. :

appareil de comparaison visuelle de l'intensité de couleur d'une solution par référence à une lame de verre coloré normalisée.

مقارن « لوفيبوند » :

جهاز للمقارنة بواسطة النظر لعمق لون حلول مع شريحة ملونة قياسية متزقة .

coffee huller :

a machine which removes the husk or sac covering the coffee bean .

déparcheur à café l.m. :

machine utilisée pour débarrasser les grains de café des parches qui les enveloppent.

مقشرة القهوة :

آلية « مكينة » تعمل على إزالة القشرة أو كيس الذى يغلف حبة « البن » القهوة .

agitator :

automatic agitators which are essential in the concentrate used in jam or tomato paste industry .

agitateur n.m. :

appareil ou dispositif d'agitation automatique utilisé dans les processus de concentration de l'industrie de confitures, marmelades ou la fabrication de pâte de tomate.

قلب :

مدات تقليب ذاتية فى أجهزة التركيز التى تستعمل فى إنتاج المربى أو عجائن طاطم / البندورة .

flavour potentiator :

a substance that enhances the flavour of other substances without adding any characteristic flavour of its own .

exhausteur d'arôme l.m. :

substance qui sans posséder par elle-même d'arôme augmente celui des produits auxquels elle est ajoutée.

مقوى النكهة :

دقة تزيد نكهة المواد الأخرى دون إضافة نكهة خاصة بها .

dough strengtheners :

substances used to produce more stable dough .

renforçateur de pâte l.m. :

substance utilisée pour donner plus de stabilité à une pâte.

نويات العجينة :

إد تستعمل لإنتاج عجينة أكثر ثباتا .

flavour enhancers :

substances added to strengthen or improve flavour .

renforçateur d'arôme l.m. :

substance ajoutée à une autre pour ren-

ويات النكهة :

إد تضاف لتقوية أو تحسين النكهة .

forcer ou développer ses qualités organoleptiques.

penetrometer :

a machine for measuring food texture

pénétromètre n.m. :

appareil mesurant la résistance à la pénétration et utilisé pour évaluer la texture des aliments.

مقياس الاختراق - محراق :

جهاز لقياس نسجة المادة الغذائية .

absorptiometer :

an instrument used to measure coloured solutions through the absorption of light .

absorptiomètre n.m. :

appareil mesurant l'absorption de la lumière au travers d'une solution colorée.

مقياس الامتصاص :

جهاز يستعمل لقياس تركيز المحاليل الملونة عن طريق امتصاص الضوء .

standards of identity :

a regulation specifying the kind and amount of ingredients and processing requirement of a given food .

fiche d'identité l.f. :

notice indiquant la quantité et la nature des ingrédients ainsi que les procédés utilisés pour produire une denrée alimentaire.

مقياس التطابق ، معيار التطابق :

قواعد وصف نوع المكونات وكميتها والمتطلبات التصنيعية لغذاء معين .

Hedonic scale :

a measure used to indicate the degree of likeness of a person for a food.

échelle hédonistique l.f. :

échelle de référence utilisée pour mesurer le degré d'agrément procuré à une personne par un aliment.

مقياس التَّحْيَل - ميزان « هديك » :

مقياس يستعمل لمعرفة مدى استحسان الشخص للأطعمة .

saccharometer, saccharimeter :

an instrument used to determine the specific gravity of sugar solutions .

saccharomètre n.m. :

instrument utilisé pour mesurer le poids spécifique des sucres dans une solution.

مقياس السكر :

جهاز يستعمل لقياس الوزن النوعي لمحاليل السكر .

fat penetrometer :

instrument which measures hardness of fat .

pénétromètre à matières grasses l.m. :

instrument mesurant la consistance d'une matière grasse.

مقياس الصلابة (في الدهن) :

جهاز لقياس درجة صلابة « صلادة » الدهن .

tenderometer :

an instrument that applies compression and shear to measure the tenderness of foods .

tendéromètre n.m. :

instrument appliquant une pression déterminée sur un produit alimentaire afin de mesurer sa tendre .

مقياس الطراوة - مقياس الرخاسة :

جهاز أو آلة تستخدم الضغط والقص لقياس طراوة الأغذية .

succulometer :

an instrument used to measure the succulence of food .

succulomètre n.m. :

appareil utilisé pour mesurer la succulence d'un aliment.

اسي العصيرية :

از يستخدم لقياس عصيرية الغذاء بمارته .

viscometer :

an instrument for measuring the viscosity of liquids .

viscosimètre n.m. :

appareil utilisé pour mesurer la viscosité d'un liquide.

سي اللزوجة ، فيزكومتر :

از لقياس لزوجة السوائل .

salinometer :

an instrument used to measure concentration of salt solutions .

salinomètre n.m. :

appareil utilisé pour mesurer la concentration en sels d'une solution.

اسي الملحوة - مملّاح :

از لقياس تركيز المحاليل الملحية .

basket press :

a press used for extracting juice from grapes .

pressoir à panier l.m. :

type de presse utilisée pour l'extraction du jus de raisin.

كبسي السّلي :

بس يستعمل لاستخلاص العصير من ب .

condenser :

a device for reducing gases or vapours to a liquid form .

condenseur n.m. :

appareil utilisé pour réduire à l'état liquide les gaz et les vapeurs.

قّمة :

از لتحويل الغازات أو الأبخرة إلى ثل .

macaroni :

a product of durum wheat semolina with hollow tubular form.

macaroni n.m. :

type de pâte alimentaire fabriquée avec de la semoule de blé dur et ayant une forme tubulaire.

ونة «معكرونة» :

. منتجات سميد القمح القاسي وتصنع شكل أنبوبي أجوف .

foam producing agents (confectionery) :

agents such as egg albumen, gelatine, and milk protein added to produce forms in confection .

agent moussant l.m., émulsifiant n.m. :

agent tel que l'albumine d'oeuf, la gélatine, les protéines de lait ajouté afin d'augmenter le volume d'un produit en confiserie et pâtisserie.

فات الرغوة (للحلوى) :

. تضاف للحلوى لتكوين الرغوة مثل : بين البيض - جلاتين ، وبروتين اللبن .

celery salt :

a mixture of ground celery seed, common

sel de céleri l.m. :

mélange à base de graines de céleri, de

الكرفس :

ح من بذور الكرفس المطحونة مع الملح

salt and calcium phosphate, used as a condiment.

chlorure de sodium et de phosphate de calcium, utilisé comme condiment.

العادى وفوسفات الكالسيوم ، يستعمل تابلا .

fermentation adjuncts :

additif de fermentation l.m. :

ملحقات التخمير :

compounds used in conjunction with fermentation processes.

composé utilisé dans les processus de fermentation pour les réguler.

مركبات تستعمل في العمليات التخمرية .

cooling coils :

serpentin de refroidissement l.m. :

ملفات التبريد :

tube coils containing refrigerant gas.

tubes en forme de serpentin contenant un gaz réfrigérant.

أنابيب حلزونية تحتوى على غاز التبريد .

stain :

colorant n.m. :

ملون ، صبغ :

a dye solution used to colour micro-organisms as an aid for microscopic inspection.

solution colorée utilisée pour teinter les microorganismes et faciliter leur observation au microscope.

محلول لمادة ملونة يستعمل لتلوين الكائنات الدقيقة ، للمساعدة في الفحص المجهرى .

salinometer :

salinomètre n.m. :

مقياس :

انظر : مقياس الملوحة .

plansifters :

planschister n.m. :

المناخل المركبة (بلانسفتر) :

a nest of sieves mounted together to separate the grounded particles to 4-6 fractions.

appareil de tamisage constitué par des empilements successifs de tamis et animé d'un mouvement régulier de secouage et utilisé pour séparer les produits de mouture entre 4 et 6 fractions de diamètre différents.

صندوق بداخله عدة مناخل مختلفة مرتبة بنظام خاص لفصل الأجزاء المطحونة إلى ٤ - ٦ مستويات تبعا لحجم الحبيبات .

dresser (wheat) :

tamiseur à blé l.m. :

منخل :

انظر : ناخل .

activators :

activateur n.m. :

المنشطات :

substances that increase the activity of an enzyme in a nonspecific manner.

substance qui augmente l'activité d'un enzyme d'une manière non spécifique.

المواد التى تزيد فعالية الإنزيم « الإنزيم » بطريقة غير نوعية .

temperature regulators :

régulateur de température l.m. :

مُنظِّلات حرارية :

apparatus used for controlling and

appareil utilisé pour contrôler et réguler la

أجهزة لضبط وتنظيم الحرارة .

regulating temperature.

rennin :

enzyme secreted by the stomach that brings about coagulation of milk .

purifier :

a reciprocating sieve through which air is drawn upwards to ease separating the milling products .

grape musts :

crushed grape without washing or removing the pedicels .

free-flow agents :

substances added to finely powdered or crystalline food products to prevent caking, lumping or agglomeration .

total solids :

all soluble and insoluble substances in the fruit including fibers .

tannins :

complex phenolic compounds found in cell sap of many plants and responsible for the astringent taste of some foods .

accessory food substances :

organic molecules (e.g. vitamins) needed for growth of some micro-organisms that

température.

présure n.f. :

enzyme de caillage du lait provenant de la caillette des jeunes bovidés.

purificateur n.m. :

dispositif équipé d'un tamis au travers duquel est soufflé vers le haut de l'air afin d'aider à la séparation des produits du moulage.

moût de raisin l.m. :

raisin écrasé sans lavage ou élimination des pédicelles.

agent anti-mottant l.m. :

substance ajoutée aux produits réduits en poudre fine ou aux aliments en cristaux pour empêcher le mottage, l'agglomération et l'agglutination.

solides totaux l.m.p. :

ensemble des produits solubles et insolubles contenus dans un fruit, fibres comprises.

tannins n.m.p. :

complexes phénoliques existant dans les parois cellulaires de nombreuses plantes et responsables du goût astringent de certains aliments.

adjuvants alimentaires l.m.p. :

molécules organiques (comme les vitamines) nécessaires à la croissance des mi-

المُنَقِّين :

إنظيم « إنزيم » تفرزه المعدة ويؤدي إلى تحلل اللبن .

المُنَقِّى (السرندي) :

ينخل مقسم إلى أقسام مغطاة بنسيج يتخلله يار هواء قوى يدفع من أسفل إلى أعلى تسهيل فصل مكونات الطحن .

نهرؤس العنب :

لعنب المجروش بدون غسيل وبدون إزالة لعنقات .

نواد الانسياب :

واد تضاف إلى المنتجات الغذائية المسحوقة جيداً أو المتبلورة لمنع التصلب أو التكتل أو لتجميع .

لعمواد الصلبة الكلية :

جميع مكونات الثمرة الذائبة وغير الذائبة بما في ذلك الألياف .

لعمواد العفصية :

ركبات فينولية توجد في عصارة خلايا ثبات كثيرة مسئولة عن الطعم القابض بعض الأغذية .

واد غذائية مُساعدة :

زيتات عضوية ، مثل الفيتامينات ، متاجها بعض الكائنات المجهرية لعموها أو

must be added to medium, since these organisms are unable to manufacture them.

croorganismes et qui doivent être ajoutées au médium parce que ces organismes sont incapables de les fabriquer.

يلزم إضافتها للبيئة لعدم قدرة هذه الكائنات على تكوينها بنفسها .

drying agents :

substances with moisture-absorbing ability.

agent de dessiccation l.m. :

agent de séchage l.m. :

substance capable d'absorber l'humidité.

مواد مُجفِّفة :

مواد ذات قابلية لامتصاص الرطوبة .

clarifying agents :

compounds used for sedimentation.

agent de clarification l.m. :

composé utilisé pour provoquer une précipitation ou une sédimentation.

مواد مُروِّقة :

المواد المستعملة للتثقل « الترسب » .

firming agents :

chemicals used to maintain and improve the texture of processed fruits and vegetables.

agent de texturation l.m. :

produit chimique utilisé pour conserver et améliorer la texture des fruits et légumes traités.

مواد مُقسِّية :

مواد كيميائية تستعمل للمحافظة على بنية الفواكه والخضر المصنعة وتحسينها .

conditioning agents :

substances used to achieve the consistency required.

agent de conditionnement l.m. :

substance utilisée pour obtenir la consistance désirable d'un produit alimentaire.

مواد مُكَيِّمة :

مواد تستعمل للحصول على القوام المطلوب .

caterer :

one who provides foods.

fournisseur n.m., approvisionnement n.m. :

personne qui fournit des denrées alimentaires.

مُورِد أغذية :

شخص يقوم بتوريد الأغذية .

malt :

barley germinated under certain conditions for transferring carbohydrates to fermentable sugar then being pulverized after dehydration.

malt n.m. :

orge germée dans des conditions telles que les hydrates de carbone qu'elle contient se transformant en sucre fermentescible, broyé et réduit en poudre après séchage.

مُولت :

الشعير الذي جرى تنبيته تحت ظروف خاصة لتحويل الكربوهيدرات إلى سكريات قابلة للتخمير، ثم تجفيف الحبوب المنبتة وطحنها .

allergen :

food components causing allergies .

allergène n.m. :

composant d'un produit alimentaire susceptible de provoquer une allergie.

لَدَج (ج : مؤرَّجات) :

لكونات الغذائية التي تسبب الحساسية الأرجية .

polluted water :

water containing fecal matter, usually refers to the presence of coliform bacteria .

eau polluée l.f. :

eau contenant divers produits nuisibles à la santé par exemple des matières fécales et notamment des bactéries coliformes.

بَاه مُلَوَّنة ، ماء سَجِيس :

بَاه تحوى مواد برازية بدلالة احتواء الماء لى بكتريا القولون .

ن

dresser (wheat) :

a machine used to sieve out flour that has been produced on the reduction side of a flour mill.

tamiseur à blé *l.m.* :

machine utilisée pour tamiser la farine produite et l'amener à la granularité choisie.

نَاحِل - مُنْخَل :

جهاز لنخل الدقيق الناتج من تكسير الحبوب في أثناء عملية الطحن .

naringin :

a bitter substance found in grape-fruit juice.

naringine *n.f.* :

substance amère présente dans le jus de certains agrumes.

نَارَنْجِين :

مادة مرة توجد في عصير الليمون الهندي .

chemostat :

a system regulating production of steady and constant volume of culture.

chémostat *n.m.* :

système de régulation de la production à un volume constant et stable d'une culture de microorganismes.

ناظِم كيميائي :

نظام يتحكم في إنتاج مزارع بكتيرية مستمرة ثابتة الحجم .

bactofugation :

removal of bacteria by high- speed centrifugation.

bactofugation *n.f.* :

procédé d'élimination par la force centrifuge des bactéries (contenues dans le lait).

نَبْد جُرْثُومِي :

إبعاد البكتريا باستعمال تنبذ عالي السرعة .

apple cider :

fermented apple juice.

cidre (de pommes) *n.m.* :

boisson obtenue par fermentation du jus de pommes.

نَبِيذ التفاح :

عصير التفاح المخمر .

carbonated cider :

aerated apple cider with carbon dioxide.

cidre carbonaté *l.m.* :

cidre de pomme renforcé en gaz avec du dioxyde de carbone.

نَبِيذ التفاح المُكْرَب :

عصير التفاح المخمر المهوى بغاز ثاني أكسيد الكربون .

dressings:

the process of removing fine endosperm particles from the ground stock.

brix- acid ratio:

a ratio between soluble solids and total acids.

food texture:

a description of the structural composition of the food.

wire bolting cloth:

a bolting cloth of fine stainless steel used in sieves. It has different numbers according to number of holes in square inch and place of manufacturing.

carbonated ammonia:

leavening agent made of ammonia and carbonic acid.

half-cooling time:

the interval during which the initial temperature difference between the object cooked and the coolant is halved.

discolouration:

changing in color of certain foods.

tamisage n.m.:

procédé d'élimination des particules d'endosperme des céréales broyées.

rapport brix-acide l.m.:

rapport entre la quantité de solides solubles et le total des acides.

texture d'un aliment l.f.:

description de la composition structurale d'un aliment.

étamine métallique l.f.:

étamine constituée de fil d'acier inoxydable utilisée pour fabriquer des tamis de différents calibres.

ammonium carbonaté l.m.:

agent de gonflement constitué d'ammonium et d'acide carbonique.

temps de demi-refroidissement l.m.:

demi-intervalle du temps nécessaire pour qu'un produit à la température de cuisson atteigne la température.

décoloration n.f.:

perte de couleur de certains aliments.

نُحْل الدقيق :

فصل حبيبات الإندوسبرم الناعمة من طحين القمح .

نسبة البركس للحموضة :

العلاقة بين المواد الصلبة الذائبة إلى الحموضة الكلية .

نُسْجَةُ الغُذَاء :

وصف لترتيب مكونات الغذاء .

نُسيج سلك المناخل :

نسيج من الصلب غير قابل للصدأ يستخدم في المناخل ، ويأخذ أرقاما تختلف باختلاف عدد الثقوب في البوصة المربعة وباختلاف مكان الصناعة .

نُشادر مُكرين :

مادة تنتج الغازات في العجائن ، وتتكون من النشادر وحمض الكربونيك .

نصف الوقت التبريدى :

الوقت اللازم للوصول إلى نصف الفرق بين درجة الحرارة البدئية « الأساسية » للمواد المراد تبريدها وبين درجة الحرارة المستعملة في التبريد .

نُصُول :

التغير اللوني لبعض الأغذية .

bloom (meat):

fresh appearance of carcass.

carcasse fraîche e.f.:

apparence fraîche d'une carcasse de boucherie.

نضارة اللحم:

المظهر الطازج للذبيحة (يعرف من اللون وانعكاس الضوء عليه).

brine - pipe system:

refrigeration in cold-storage; cold brine is circulated in exposed pipes near the ceiling.

système de refroidissement à saumure l.m.:

système de réfrigération utilisé dans le stockage à froid dans lequel de la saumure à basse température circule dans des tuyaux placés dans le plafonnage.

نظام أنبوب المحلول الملحي:

التبريد في المخزن المبرد، حيث يدور المحلول الملحي في أنابيب مكشوفة قرب السقف.

compression refrigerating system:

a system in which the refrigerant gas or vapour is compressed.

système de réfrigération par compression-détente l.m.:

système dans lequel le gaz ou la vapeur servant à la réfrigération est comprimé avant détente

نظام التبريد بالضغط:

نظام التبريد الذي يستخدم فيه غاز أو بخار مضغوط.

brine-spray system:

refrigeration in cold-storage rooms, air is blown over coils, which are continuously sprayed with brine.

système de refroidissement par aspersion de saumure l.m.:

système de réfrigération de locaux de stockage à froid dans lequel de l'air est insufflé sur des serpentins aspergés continuellement par de la saumure réfrigérée.

نظام الرش الملحي:

التبريد في غرف التخزين المبردة، حيث يتم دفع تيار هوائي فوق الأسلاك التي ترش بشكل مستمر بالمحلول الملحي.

pneumatic system (in milling):

the use of compressed air to ease flour sifting.

système de mouture pneumatique l.m.:

utilisation d'air comprimé pour faciliter le tamisage de la farine.

نظام الشفط (في الطحن):

استخدام الهواء المضغوط لتسهيل نخل الدقيق.

regime:

a special dietary programme.

régime n.m.:

mode d'alimentation régi par des prescriptions diététiques particulières.

نظام غذائي:

برنامج خاص لتناول الغذاء.

fish sausage:

type of sausage made of tuna and marlin fish.

saucisse de poisson l.f.:

type de saucisse fabriquée à partir de thon et d'espardon.

نقايق السمك:

نوع من السجق مصنع من سمك التونة.

Frankfurter :

a type of cooked and smoked sausages.

saucisse de Francfort l.f. :

type de saucisse cuite et fumée.

نقانق فرانكفورتية ، فرانكفورتية :

نوع من النقانق المطبوخ والمدخن (نسبة إلى مدينة فرانكفورت الألمانية).

congealing point :

the temperature at which a liquid becomes solid.

point de congélation l.m. :

température à laquelle un liquide devient solide.

نقطة الانجماد ، نقطة الانقذ :

الدرجة الحرارية التي تتحول عندها السوائل إلى الحالة الصلبة.

cold point :

the last point inside a can or food mass to reach the final heating temperature.

point froid l.m. :

le dernier emplacement situé à l'intérieur d'une boîte de conserve ou d'une masse de denrées alimentaires où la température de chauffage assignée est atteinte.

النقطة الباردة :

آخر نقطة داخل العلبة أو الكتلة الغذائية تصلها حرارة التسخين النهائية.

cloud point :

the temperature at which turbidity occurs.

point de turbidité l.m. :

température à laquelle un liquide clair devient trouble.

نقطة التمكير :

درجة الحرارة التي عندها يبدأ ظهور المعكر.

drop point :

the stage at which gas begins to escape and the dough drops after about 70% of the fermentation process has been completed.

point de détente l.m. :

stade auquel le gaz commence à s'échapper de la pâte après 70 % d'écoulement du temps du processus de fermentation.

نقطة السقوط في العجين :

المرحلة التي عندها يتم هبوط العجين وهروب الغاز بعد اكتمال ٧٠٪ من عملية التخمير ونضج العجينة.

dew point :

the temperature at which air is saturated with water vapour.

point de rosée l.m. :

température à laquelle l'air est saturé de vapeur d'eau et où cette vapeur commence à se condenser.

نقطة الندى :

درجة الحرارة التي عندها يتشبع الهواء ببخار الماء.

soaking :

dipping the food material into water or any solution while processing.

trempeage n.m. :

fait de faire tremper un produit alimentaire dans de l'eau ou dans une solution pendant son traitement.

نقع :

المادة الغذائية في داخل الماء أو في أي محلول آخر في أثناء التصنيع.

aseptic transfer :

transfer of sterilized food product to sterile containers.

transfert aseptique l.m. :

transfert d'un produit aseptisé dans des boîtes ou des récipients stérilisés.

نقل مُعقم :

نقل المادة الغذائية المعقمة إلى العلب أو الحاويات المعقمة .

flavour :

dual sense of taste and smell.

flaveur n.f., arôme n.m. :

sensation organoleptique associant les sens du goût et de l'odorat.

التَّكْهَة :

الإحساس المزدوج للطعم والرائحة .

artificial flavour :

a flavour not derived from natural sources.

arôme artificiel l.m. :

arôme ne provenant pas de produits naturels.

نكهة صُنْعية :

النكهة المشتقة من مصادر غير طبيعية .

sulfur flavour :

an off-flavour caused by free sulfur or reducible sulfur compound.

arôme soufré l.m. :

odeur provoquée par du soufre libre qui se dégage ou des composés soufrés réductibles.

نكهة الكبريت :

طعم غير مرغوب يتسبب عن الكبريت الحر أو مركبات الكبريت المختزلة .

diauxic growth :

a type of microbial behaviour in a medium, characterized with two growth phases instead of one in the typical growth curve.

croissance diauxique l.f. :

type de croissance de certains microorganismes caractérisé par deux phases de croissances au lieu d'une sur une courbe typique de croissance.

النمو الأزدواجي :

نمط من السلوك في بيئة يكون للميكروب فيه طوران من النمو بدلا من طور واحد ، كما هو المعتاد في منحنى النمو النموذجي .



cane crusher:

a machine used for crushing cane pieces to extract juice from fibers.

puree:

the pulp obtained by pressing food through a sieve to remove the fiber.

tomato puree:

tomato juice concentrated to 8% but not more than 24% natural tomato soluble solids and salt.

brittle:

crumbly fat particles in butter or meat which do not stick together.

jelly:

moulin à canne à sucre l.m.:

machine utilisée pour broyer la canne à sucre afin d'extraire le jus contenu dans les tiges et les fibres.

purée n.f.:

pulpe obtenue par pressage d'une denrée alimentaire et élimination des fibres par tamisage.

purée de tomates l.f.:

jus de tomates concentré jusqu'à 8% mais ne contenant pas plus de 24% de sels et de solides solubles naturels de tomate.

(friable) particules de matière grasse l.f.p.:

particules friables de matières grasses présentes dans le beurre ou dans la viande et ne s'agglutinant pas les unes aux autres.

gelée n.f.:

تراسة القصب - عصارة القصب :

« مكنة » تستخدم في هرس قطع قصب لاستخلاص العصير من الألياف .

لوية :

لب الناتج عن ضغط الغذاء لإمراره بلال غربال لإزالة الألياف .

رئة الطاطم - هوية البندورة :

صير من ثمار الطاطم (البندورة) مركزاً إلى نسبة تتراوح بين ٨٪ إلى ٢٤٪ من مواد طاطم الصلبة الذائبة الطبيعية والملح .

ش، « قَصِيف » :

ت للقسيمات الدهنية القصفة «سهلة فتت» التي توجد في الزبدة أو اللحم ولا صق ببعضها البعض .

دم :

لر: جلى .

و

sequestrant :**artificial preservatives :**

artificial chemical preservatives other than the natural food preservatives.

oven spring :

1. the sudden increase in the volume of a dough during the first few minutes of baking.
2. swelled cans upon incubation.

Karell diet :

a low- calorie fluid diet consisting of milk and given to patients with severe cardiac failure.

Coleman diet :

high calorie diet used for the treatment of typhoid fever.

ketogenic diet :

a diet poor in carbohydrate and rich in fat.

séquestrant n.m. :**conservateurs artificiels l.m.p. :**

produits chimiques artificiels utilisés pour la conservation des produits alimentaires.

gonflement n.m. :

1. augmentation rapide du volume d'une pâte pendant les premières minutes de cuisson.
2. gonflement des boîtes de conserve pendant le chauffage à des fins de stérilisation.

régime de Karell l.m. :

régime alimentaire destiné à des malades souffrant d'infarctus du myocarde et consistant en aliments liquides à basse teneur en calories et graisses animales.

régime de Coleman l.m. :

régime alimentaire à haute teneur en calories, utilisé dans le traitement de la fièvre typhoïde.

régime cétogénique l.m. :

régime pauvre en hydrates de carbone et riche en graisses.

واشظة :

انظر : حازرة .

واقيات صُنعية :

مواد واقية كيميائية صُنعية تختلف عن الواقيات الطبيعية للغذاء .

وُثبة القُرْن :

- ١ - الزيادة الفجائية في حجم العجين خلال الدقائق الأولى من عملية الخبز .
- ٢ - انتفاخ العلب عند وضعها في المخفض .

وَجبة «كِرل» :

وجبة غذائية سائلة من اللبن منخفضة السعرات وتعطى لمرضى القلب .

وَجبة «كُولمان» :

وجبة غنية بالسعرات تستعمل لعلاج الحمى التيفية « التيفويدية » .

وَجبة مُولدة للكيتون :

وجبة فقيرة بالكربوهيدرات وغنية بالدهون .

vinegar grain :

a unit equivalent to 0.55% acetic acid in vinegar.

unité de vinaigre l.f. :

unité de mesure de la teneur d'un vinaigre en acide acétique, équivalent à 0,55% d'acide acétique dans le vinaigre.

hectoliter weight :

the weight of hundred liter of grains. It is an index of grain quality and the yield of flour could be obtained.

poids à l'hectolitre l.m. :

poids d'un hectolitre de céréales, utilisé comme indice de la qualité de cette céréale et de la quantité de farine qu'elle permettra d'obtenir.

selective medium :

a medium designed to favour growth of one group of micro-organisms over others.

médium sélectif l.m. :

médium choisi pour favoriser le développement sélectif d'un groupe de microorganismes par rapport à d'autres.

thermal death-time :

the time required to kill a microbe at a given temperature.

temps thermique léthal l.m. :

temps nécessaire pour tuer un microbe à une température donnée.

حدة الخل :

حدة تعادل ٥٥ ٪ من حمض الخليك في الخل .

زَن الهكتولتر :

زَن ١٠٠ لتر من الحبوب ، وهو يعبر عن رجة امتلاء الحبوب وكمية الدقيق لتوقعة .

بسط انتقائي :

بئة ذات تركيب يشجع نمو مجموعة أحياء قيقة معينة على باقي المجموع الأخرى .

وقت الحراري المميت :

وقت اللازم لقتل ميكروب في درجة حرارة معينة .

ى

canning ripe :

fruits and vegetables of full size and good flavour, suitable for canning.

bon pour la conserve l.adj. :

se dit de fruits et de légumes de bonne taille et de goût satisfaisant, utilisables pour la mise en conserve.

يانع للتعليب :

الفواكه والخضروات ذات الحجم الكامل والنكهة الجيدة والملائمة للتعليب .

الفهرس الإنكليزى

و

الفهرس الفرنسى

للمعجم الزراعى العربى

sauce mayonnaise <i>l.f.</i>	65	٦٥	مُطَبَّعة المَيْونيز
saucisse de Francfort <i>l.f.</i>	123	١٢٣	نَقَائِقُ فِرَنْكفُورْتِيَّة ، فِرَنْكفُورْتِيَّة
saucisse de poisson <i>l.f.</i>	122	١٢٢	نَقَائِقُ السَّمَك
saumurage <i>n.m.</i>	8	٨	إِضَافَةُ مَحْلُولٍ مِلْحِيّ
saumurage <i>n.m.</i>	25	٢٥	التَّخْلِيل
saumure <i>n.f.</i>	104	١٠٤	مَحْلُولٌ مِلْحِيّ
scellage <i>n.m.</i>	95	٩٥	كَبْسُ الطَّعَامِ
schlotage <i>n.m.</i>	11	١١	الْإِكْلَاسُ - التَّجْبِيرُ البَارِد
séchage :			
- continu <i>l.m.</i>	23	٢٣	تَجْهِيفٌ مُسْتَمِر
- par moussage <i>l.m.</i>	23	٢٣	تَجْهِيفٌ رَغَوِيّ
- osmotique <i>l.m.</i>	23	٢٣	تَجْهِيفٌ تَنَاضُجِيّ
- au soleil <i>l.m.</i>	23	٢٣	تَجْهِيفٌ شَمْسِيّ
sécheur à tambour <i>l.m.</i>	103	١٠٣	مُجَفِّفَاتُ أَصْطَوَانِيَّة
séchoir :			
- à convoyeurs <i>l.m.</i>	103	١٠٣	مُجَفِّفَاتُ السَّيْرِ
- à pulvérisation <i>l.m.</i>	103	١٠٣	مُجَفِّفَاتُ الرِّذَاذِ
- à tunnel <i>l.m.</i>	103	١٠٣	مُجَفِّفَاتُ الْأَنْفَاقِ
sel de céleri <i>l.m.</i>	115	١١٥	مِلْحُ الْكَرْفَسِ
semoule <i>n.f.</i>	66	٦٦	السَّيْدِ
séparateur <i>n.m.</i>	85	٨٥	فَرَازَات
- apex <i>l.m.</i>	84	٨٤	فَاصِلٌ قَبَمِيّ
- à disques <i>l.m.</i>	84	٨٤	فَاصِلٌ قُرْصِيّ
- magnétique <i>l.m.</i>	84	٨٤	فَاصِلٌ مَقْطَاطِيّ
- à paddy <i>l.m.</i>	85	٨٥	فَرَّازُ الْأُرْزِ
- spirale <i>l.m.</i>	84	٨٤	فَاصِلٌ حَلَزُونِيّ
séquestrant <i>n.m.</i>	41	٤١	حَاجِزَةٌ - وَاشِطَةٌ
serpentins de chauffage <i>l.m.p.</i>	12	١٢	أَنْبِيَابُ التَّسْحِينِ
serpentin de refroidissement <i>l.m.</i>	116	١١٦	مَلَفَاتُ التَّبريدِ
sirop de cassave <i>l.m.</i>	71	٧١	صَلْبَةُ المَنْبُوتِ - كَسَارِب
sirop de fruit <i>l.m.</i>	68	٦٨	شَرَابُ الْفَاكِهَةِ
sirop de maïs <i>l.m.</i>	68	٦٨	شَرَابُ الدُّرَّةِ
sirop noir <i>l.m.</i>	78	٧٨	عَسَلٌ أَسْوَد
siphonage <i>n.m.</i>	53	٥٣	رَشْفُ الرَّاغِقِ
soda <i>n.m.</i>	99	٩٩	مَاءُ الصُّودَا
solidarisation permanente <i>l.f.</i>	90	٩٠	الْقَفْلُ الْمُتَدَاخِلُ الدَّائِمُ (حَاوِيَات)
solides totaux <i>l.m.p.</i>	117	١١٧	المَوَادُّ الصَّلْبَةُ الْكُلِّيَّةُ
son raffiné <i>l.m.</i>	52	٥٢	الرَّذَّةُ النَّاعِمَةُ
son de riz <i>l.m.</i>	52	٥٢	رَجِيعُ الْكُونِ
sous-traitement de la viande <i>l.m.</i>	111	١١١	مُعَالَجَةٌ نَاقِصَةٌ (لِلْحَوْمِ)
spirillum <i>n.m.</i>	43	٤٣	حَلِيزِيَّة ، حَلِيزِينَ
sporulation <i>n.f.</i>	22	٢٢	تَبَوُّغ
stérilisateur à agitation con- tinue <i>l.m.</i>	112	١١٢	المُعَقِّمُ الْفَرَّازِ الْمُسْتَمِر

stérilisation <i>n.f.</i> :	31	٣١	تَعْقِيمٌ
- commerciale <i>l.f.</i>	32	٣٢	تَعْقِيمٌ تِجَارِيّ
- à froid <i>l.f.</i>	32	٣٢	التَّعْقِيمُ البَارِد
- en milieu clos <i>l.f.</i>	32	٣٢	التَّعْلِبُ
stabilisant <i>n.m.</i>	102	١٠٢	مُثَبِّتٌ
stabilité des corps gras <i>l.f.</i>	6	٦	اسْتِقْرَارُ الدَّهْنِ
steak de céréales <i>l.m.</i>	41	٤١	حُبُّوبُ الْإِفْطَارِ
stockage en atmosphère con- trôlée <i>l.m.</i>	25	٢٥	تَخْزِينٌ غَازِيّ
structure brisée <i>l.f.</i>	91	٩١	قِرَامٌ غَيْرُ مُنَاسِكٍ
sublimation <i>n.f.</i>	28	٢٨	تَسْمِي - تَصْفِيدٌ
substrat de fermentation <i>l.m.</i>	99	٩٩	مَادَّةُ التَّخْمِيرِ
succulomètre <i>n.m.</i>	115	١١٥	مِقْيَاسُ الْعَصِيرَةِ
sucré :			
- de betterave <i>l.m.</i>	65	٦٥	سُكَّرُ التَّبْنَرِ - سُكَّرُ الشُّوَلْنَرِ
- centrifugé <i>l.m.</i>	65	٦٥	سُكَّرُ التَّنِيدِ « الطَّرْدُ المَرْكُزِيّ »
- fondant <i>l.m.</i>	65	٦٥	سُكَّرُ دَوَابٍ
- raffiné <i>l.m.</i>	65	٦٥	سُكَّرٌ مُكْرَرٌ
- de raisin <i>l.m.</i> , glucose <i>n.m.</i>	65	٦٥	سُكَّرُ الْعَنْبِ - سُكَّرُ الْجُلُوكُوزِ - سُكَّرُ الدَكْسْتَرُوزِ
sulfitage <i>n.m.</i>	95	٩٥	الْكَبْرَةِ
sulfitage double <i>l.m.</i>	95	٩٥	الْكَبْرَةُ الْمُزْدَوِجَةُ
supplémentation <i>n.f.</i>	34	٣٤	تَقْوِيَّةٌ
surfactant <i>n.m.</i>	87	٨٧	فَعَّالٌ بِالطَّحِ
surtraitemement de la viande <i>l.m.</i>	111	١١١	مُعَالَجَةٌ فَائِضَةٌ (لِلْحَوْمِ)
système de réfrigération par compression-détente <i>l.m.</i>	122	١٢٢	نِظَامُ التَّبريدِ بِالضَّخَطِ
système de refroidissement par aspersion de saumure <i>l.m.</i>	122	١٢٢	نِظَامُ الرِّشِّ الْمَلْحِيّ
système de refroidissement à saumure <i>l.m.</i>	122	١٢٢	نِظَامُ أَنْبُوبِ المَحْلُولِ الْمَلْحِيّ

T

technique de la suspension en goutte <i>l.f.</i>	75	٧٥	طَرِيقَةُ الْقَطْرَةِ الْمُعَلَّقَةِ
technologie alimentaire <i>l.f.</i>	33	٣٣	تَقْنَانَةُ الْغِذَاءِ
tempérage <i>n.m.</i>	31	٣١	تَعْدِيلُ حَرَارِيّ
température de stérilisation <i>l.f.</i>	49	٤٩	دَرَجَةُ الْخَرَارَةِ الْقَاتِلَةِ
temps de demi- refroidissement <i>l.m.</i>	121	١٢١	نِصْفُ الْوَقْتِ التَّبريدِيّ
temps de doublement <i>l.m.</i>	56	٥٦	زَمَنُ التَّضَاعُفِ

procédé d'empâtage direct	75	٧٥	الطريقة المباشرة لإنتاج الخبز
<i>l.m.</i>			
procédé Brodrex	81	٨١	عملية «برودكس»
procédés Campbells	75	٧٥	طريقة «كامبل»
procédé Campden	75	٧٥	طريقة «كامبدن»
processus d'alimentation	27	٢٧	تزويد (أجهزة التصنيع)
processus de carbonatation	36	٣٦	التنقية الكربونية
<i>l.m.</i>			
processus de cuisson de la	13	١٣	الإنضاج الحراري للخبز
pâte	<i>l.m.</i>		
produits alimentaires périss-	9	٩	أغذية قابلة للتلف
ables	<i>l.m.p.</i>		
produits semi-périssables	9	٩	أغذية قابلة للفساد
<i>l.m.p.</i>			
pressoir à panier	115	١١٥	المنكبس الشئ
<i>l.m.</i>			
protéolyse	24	٢٤	تحلل البروتين
<i>n.f.</i>			
pulpe flottante	97	٩٧	الباب المعلق
<i>l.m.</i>			
purée	125	١٢٥	هريفة
<i>n.f.</i>			
purée de tomates	125	١٢٥	هريفة الطماطم - هريفة البندورة
<i>l.f.</i>			
pureté d'une farine	48	٤٨	درجة استخلاص الدقيق
<i>l.f.</i>			
purificateur	117	١١٧	المنقى (السرد)
<i>n.m.</i>			

Q

qualité de la farine	40	٤٠	جودة الدقيق
<i>l.f.</i>			
qualité de la nourriture	40	٤٠	جودة الغذاء
<i>l.f.</i>			

R

rad	52	٥٢	راد
<i>n.m.</i>			
radappertisation	32	٣٢	تطعيم إشعاعي
<i>n.f.</i>			
raffinage	34	٣٤	تكرير - تصفية
<i>n.m.</i>			
- à l'alcali	35	٣٥	التكرير القلوي
<i>l.m.</i>			
- par distillation	34	٣٤	التكرير بالتقطير
<i>l.m.</i>			
rancissement	56	٥٦	زنخة
<i>n.m.</i>			
- cétonique	56	٥٦	زنخة كيتونية
<i>l.m.</i>			
- par hydrolyse	27	٢٧	تزنخ إنزيمي
<i>l.m.</i>			
- lipolytique	56	٥٦	زنخة التحلل الشحمي
<i>l.m.</i>			
- par oxydation	56	٥٦	زنخة التأكسد
<i>l.m.</i>			
râpage	16	١٦	نشر
<i>n.m.</i>			
rapport brix-acide	121	١٢١	نسبة البركس للمحموضة
<i>l.m.</i>			
rassissement	33	٣٣	تقادم (الحزين)
<i>n.m.</i>			

réaction de Maillard	33	٣٣	فاعل «ميلارد»
<i>l.f.</i>			
recoupettes	67	٦٧	مين أبيض
<i>n.f.p.</i>			
réfractomètre	39	٣٩	جهاز قياس الانكسار، مقياس الانكسار
<i>n.m.</i>			
réfrigération artificielle	21	٢١	تبريد صناعي
<i>l.f.</i>			
refus	41	٤١	الخاتلة
<i>n.m.</i>			
régime	122	١٢٢	نظام غذائي
<i>n.m.</i>			
- cétonique	126	١٢٦	زجبة مؤلفة للكيون
<i>l.m.</i>			
- de Coleman	126	١٢٦	زجبة «كولمان»
<i>l.m.</i>			
- de Karell	126	١٢٦	زجبة «كارل»
<i>l.m.</i>			
régulateur de température	116	١١٦	منظمات حرارية
<i>l.m.</i>			
réhydratation	12	١٢	إمهاء
<i>n.f.</i>			
remoulages bis	67	٦٧	مين أحمر
<i>l.m.p.</i>			
renforceur d'arôme	113	١١٣	مقويات النكهة
<i>l.m.</i>			
renforceur de pâte	113	١١٣	مقويات العجينة
<i>l.m.</i>			
réservoir	71	٧١	صهريج
<i>n.m.</i>			
résidu de pulpe	37	٣٧	نخير الطاح
<i>l.m.</i>			
résidu de tri de fruit	37	٣٧	نار مفروزة
<i>l.m.</i>			
riz blanc	4	٤	الأرز الأبيض
<i>l.m.</i>			
riz brun	4	٤	الأرز البني
<i>l.m.</i>			
riz étuvé	4	٤	الأرز المعامل البخار
<i>l.m.</i>			
riz paddy	4	٤	أرز شعير خام
<i>l.m.</i>			
Roquefort	38	٣٨	جبنة روكفور
<i>n.m.</i>			
rouleau broyeur	7	٧	أسطوانة التكسير «النش»
<i>l.m.</i>			
rouleau à canne	7	٧	أسطوانة القصب
<i>l.m.</i>			
rouleaux écraseurs	7	٧	أسطوانات النش «التكسير»
<i>l.m.p.</i>			
rouleaux à griffes	7	٧	أسطوانات فصل الردة والجنين
<i>l.m.p.</i>			
rouleaux polisseurs à riz	10	١٠	الماع تبيض الأرز، أكوان التبييض
<i>l.m.p.</i>			
rouleaux déducteurs	6	٦	أسطوانات التثمين
<i>l.m.p.</i>			
rouleaux réfrigérés à l'eau	7	٧	أسطوانات مبردة بالماء (الطحن)
<i>l.m.p.</i>			

S

saccharification	28	٢٨	تسكرير
<i>n.f.</i>			
saccharine	65	٦٥	سكرين
<i>n.f.</i>			
saccharomètre	114	١١٤	مقياس السكر
<i>n.m.</i>			
saindoux	50	٥٠	دهن الخنزير
<i>n.m.</i>			
salade de fruit	65	٦٥	سلطة فواكه
<i>l.f.</i>			
salage	36	٣٦	تمليح
<i>n.m.</i>			
salinomètre	115	١١٥	مقياس الملوحة - ملاح
<i>n.m.</i>			
salubrité	70	٧٠	صلاحية (الغذاء)
<i>n.f.</i>			
sauce Chili	70	٧٠	صلصة شيلي
<i>l.f.</i>			

O

odeur de poisson <i>l.f.</i>	87	٨٧	الفساد السمكي ، (منتجات الألبان)
organismes :			
- cellulolytique <i>l.m.</i>	93	٩٣	كائنات حائلة للسيلولوز
- chémoorganotrophes hétérotrophes <i>l.m.p.</i>	94	٩٤	كائنات عضوية التغذية
- halotolérants <i>l.m.p.</i>	95	٩٥	كائنات متحملة للملوحة
- lipolytiques <i>l.m.p.</i>	93	٩٣	كائنات حائلة للدهون
			كائنات مُحبة للحرارة المُوسطة
- mésophiles <i>l.m.p.</i>	95	٩٥	«ألفة الحرارة المُوسطة»
- pectinolytiques <i>l.m.p.</i>	93	٩٣	كائنات حائلة للبكتين
- photo-lithotrophes <i>l.m.p.</i>	94	٩٤	الكائنات الضوئية ذاتية الاغذاء
- photo-organotrophes <i>l.m.p.</i>	94	٩٤	الكائنات الضوئية عضوية الاغذاء
- promoteurs de la croissance <i>l.m.p.</i>	77	٧٧	عامل حافز للنمو
- protéolytiques <i>l.m.p.</i>	93	٩٣	كائنات حائلة للبروتين
- saccharolytiques <i>l.m.p.</i>	93	٩٣	كائنات حائلة للسكريات
- saccharotolérants <i>l.m.p.</i>	94	٩٤	كائنات متحملة السكر
- saprophytes <i>l.m.p.</i>	94	٩٤	كائنات رمئية
orge perlée <i>l.f.</i>	41	٤١	حبوب الشعير المقشورة

P

pain :			
- azyme <i>l.m.</i>	45	٤٥	خبز طباشيري
- au bicarbonate de soude <i>l.m.</i>	44	٤٤	خبز الصودا
- complet	44	٤٤	الخبز الأسمر
- crayeux <i>l.m.</i>	45	٤٥	خبز غير مختمر
- fermenté <i>l.m.</i>	44	٤٤	خبز حامضي
- sans gluten <i>l.m.</i>	44	٤٤	خبز خالي الجلوتين
- à haute teneur en protéines <i>l.m.</i>	44	٤٤	الخبز البروتيني
- à la lactéine <i>l.m.</i>	45	٤٥	خبز اللبن المكثف - خبز اللكتين
- au malt <i>l.m.</i>	45	٤٥	خبز المولت
- noir <i>l.m.</i>	44	٤٤	الخبز الأسمر
palatabilité <i>n.f.</i>	6	٦	الاستساغة
panification <i>n.f.</i>	44	٤٤	خبز - خبز
parage <i>n.m.</i>	29	٢٩	تشذيب
partie par million <i>l.f.</i> (ppm)	38	٣٨	جزء بالمليون
pasteurisation flash <i>l.f.</i>	15	١٥	بسترة سريعة ، بسترة ومفيدة
pasteurisation flash <i>l.f.</i>	28	٢٨	التسخين الصاعق

pasteurisation à froid <i>l.f.</i>	15	١٥	بسترة باردة
pate de concentré de tomate <i>l.f.</i>	52	٥٢	رب البندورة - مَفْجُون الطماطم
pâte de pommes <i>l.f.</i>	55	٥٥	زبدة التفاح
patisserie à la farine <i>l.f.</i>	43	٤٣	الحلوى الصلبة - سكاكر
pelage <i>n.m.</i>	33	٣٣	التقشير
pelage par lessivage "lessivage" <i>l.m.</i>	34	٣٤	التقشير بالقلوي
pellicule <i>n.f.</i>	82	٨٢	غشاوة
pénétration de la chaleur <i>l.f.</i>	3	٣	اختراق حراري
pénétrömètre <i>n.m.</i>	114	١١٤	مقياس الاختراق - مِقْطَاق
pénétrömètre à matières grasses <i>l.m.</i>	114	١١٤	مقياس الصلابة (في اللبن)
persillé <i>adj.</i>	107	١٠٧	مَرْمَرَة - تَفْرِيق (اللحم)
pétrin (mécanique) <i>l.m.</i>	77	٧٧	عَجَائِن المَكْرُونَة
petrissage <i>n.m.</i>	72	٧٢	ضرب العجين
phase exponentielle <i>l.f.</i>	76	٧٦	الطور الأسّي
phase de stabilisation <i>l.f.</i>	76	٧٦	طور التثبيث
phytotoxine <i>n.f.</i>	51	٥١	ذيفان نباتي ، توكسين نباتي
planschister <i>n.m.</i>	116	١١٦	المناخل المركبة (بلاستيف)
pigments bactériens <i>l.m.p.</i>	70	٧٠	صبغات بكتيرية
plaques de liège <i>l.f.p.</i>	11	١١	ألواح فلين
plastifiant <i>n.m.</i>	97	٩٧	لاذنة (ج : لاذينات)
poelage <i>n.m.</i>	90	٩٠	قلى جاف
poelage <i>n.m.</i>	24	٢٤	تخمير
poids à l'hectolitre <i>l.m.</i>	127	١٢٧	وزن الهكولتر
point :			
- de congélation <i>l.m.</i>	123	١٢٣	نقطة الانجماد ، نقطة الانحداد
- de détente <i>l.m.</i>	123	١٢٣	نقطة السقوط في العجين
- froid <i>l.m.</i>	123	١٢٣	النقطة الباردة
- de fumée des graisses <i>l.m.</i>	48	٤٨	درجة التبخن للدهن
- de rosée <i>l.m.</i>	123	١٢٣	نقطة الندى
- de turbidité <i>l.m.</i>	123	١٢٣	نقطة التسكر
pointe climatérique <i>l.f.</i>	51	٥١	النقطة الأوجية
poisson puant <i>l.m.</i>	66	٦٦	سمك متين
polymorphe <i>adj.</i>	102	١٠٢	متعدد الشكل
pompe à vide <i>l.f.</i>	111	١١١	مضخة فراغ
poonac <i>n.m.</i> , tourteaux de coprah <i>l.m.p.</i>	37	٣٧	قل تجز الهند
porridge <i>n.m.</i>	78	٧٨	عصيدة مسامية
pourriture <i>n.f.</i>	89	٨٩	عفن
pouvoir gonflant <i>l.m.</i>	91	٩١	قوة إنتاج الغاز
préchauffage <i>n.m.</i>	5	٥	استخلاص ماعن
préparation pour crèmes <i>l.f.</i>	109	١٠٩	مَسْحوق الكسرة ، الكسرة ،
préparation pour gâteaux <i>l.f.</i>	109	١٠٩	مُسْحَق الكعك
présure <i>n.f.</i>	117	١١٧	مِفْجِين
procaryotes <i>n.m.p.</i>	76	٧٦	طليعات النوى

Jus d'orange glacé

- d'orange glacé <i>l.m.</i>	78	٧٨
- de pommes <i>l.m.</i>	89	٨٩
- de pommes écrasées <i>l.m.</i>	89	٨٩

K

ketchup <i>n.m.</i>	71	٧١
---------------------	----	----

L

lait acidifié <i>l.m.</i>	97	٩٧
lait condensé (sucré) <i>l.m.</i>	98	٩٨
lait reconstitué <i>l.m.</i>	98	٩٨
levée :		
- finale <i>l.f.</i>	26	٢٦
- intermédiaire <i>l.f.</i>	26	٢٦
- de la pâte <i>l.f.</i>	53	٥٣
levure <i>n.f.</i> :	46	٤٦
- active sèche <i>l.f.</i>	47	٤٧
- aliment <i>n.f.</i>	47	٤٧
- aliment <i>n.f.</i>	47	٤٧
- artificielle <i>l.f.</i>	51	٥١
- de boulanger <i>l.f.</i>	47	٤٧
- de fond <i>l.f.</i>	47	٤٧
- nutritive <i>l.f.</i>	47	٤٧
liant <i>n.m.</i>	102	١٠٢
lipolyse <i>n.f.</i>	24	٢٤
liqueur de maïs <i>l.f.</i>	64	٦٤
liqueur noire <i>l.f.</i>	64	٦٤
lyophilisation <i>n.f.</i>	22	٢٢

M

macaroni <i>n.m.</i>	115	١١٥
machine de façonnage <i>l.m.</i>	100	١٠٠
malt <i>n.m.</i>	118	١١٨
marc <i>n.m.</i>	38	٣٨
margarine <i>n.f.</i>	107	١٠٧

عصير البرتقال المبرد		
عصير التفاح		
عصير التفاح المهروس		

صناعة الطاطم الجريبة ، كتب

لبن حمض ، لبن أليف الحمض		
لبن مكثف		
لبن مخشوش		

التخمير النهائي		
التخمير الثانوي		
رفع العجين		
خميرة		
خميرة جافة نشطة		
خميرة العلف		
خميرة غذائية		
ذرور الخبز - مسحوق الخبز		
خميرة العجين		
خميرة قاعية		
خميرة غذائية		
مُثَبِّتَات		
تحلل الشحم		
سائل متفوق الليرة		
السائل الأسود		
تجفيف ، تجفيف بالتجميد		

mariner <i>v.</i>	22	٢٢
marmelade <i>n.f.</i>	107	١٠٧
matières non saponifiables <i>l.f.p.</i>	100	١٠٠

maturation :

- de la farine <i>l.f.</i>	13	١٣
- de la viande <i>l.f.</i>	31	٣١

médicaments anorectiques <i>l.m.p.</i>	102	١٠٢
--	-----	-----

medium sélectif <i>l.m.</i>	127	١٢٧
-----------------------------	-----	-----

mélangeur à détrempe <i>l.m.</i>	46	٤٦
----------------------------------	----	----

membrane filtrante <i>l.f.</i>	106	١٠٦
--------------------------------	-----	-----

méthode de micromanipulation <i>l.f.</i>	75	٧٥
--	----	----

méthode à l'oxygène actif <i>l.f.</i>	74	٧٤
---------------------------------------	----	----

méthode pâte levain levure <i>l.f.</i>	74	٧٤
--	----	----

microbiologie industrielle	80	٨٠
----------------------------	----	----

mie de pain <i>l.f.</i>	97	٩٧
-------------------------	----	----

miel brut <i>l.m.</i>	78	٧٨
-----------------------	----	----

mixture <i>n.f.</i> , mélange <i>n.m.</i>	108	١٠٨
---	-----	-----

moisissure bleue <i>l.f.</i>	89	٨٩
------------------------------	----	----

molasse de citron <i>l.f.</i>	37	٣٧
-------------------------------	----	----

moulage de la pâte <i>l.m.</i>	30	٣٠
--------------------------------	----	----

moulage de la pâte <i>l.m.</i>	35	٣٥
--------------------------------	----	----

moulin :

- à canne à sucre <i>l.m.</i>	125	١٢٥
-------------------------------	-----	-----

- à marteaux <i>l.m.</i>	73	٧٣
--------------------------	----	----

- de pierre <i>l.m.</i>	111	١١١
-------------------------	-----	-----

- à rouleaux <i>l.m.</i>	111	١١١
--------------------------	-----	-----

mousse <i>n.f.</i>	53	٥٣
--------------------	----	----

moût de raisin <i>l.m.</i>	117	١١٧
----------------------------	-----	-----

mouture <i>n.f.</i>	73	٧٣
---------------------	----	----

mouture humide du maïs <i>l.f.</i>	74	٧٤
------------------------------------	----	----

mouture à sec du maïs <i>l.f.</i>	74	٧٤
-----------------------------------	----	----

N

neige carbonique <i>l.f.</i>	37	٣٧
------------------------------	----	----

niveau de choix <i>l.m.</i>	49	٤٩
-----------------------------	----	----

noir de carbone <i>l.m.</i>	8	٨
-----------------------------	---	---

nombre acétyl <i>l.m.</i>	53	٥٣
---------------------------	----	----

normes de maturité <i>l.f.p.</i>	112	١١٢
----------------------------------	-----	-----

nutritionniste <i>n.m.</i>	77	٧٧
----------------------------	----	----

عصية
غير متصبة

نضاج الدقيق
نضيق (اللحم)
نبط الشبهة - عقار مقهم

نسط انتظامي
نلاط العجينة
نرشحات غشائية
نريقة النابيل الصغرى

ريقة الأكسجين الفعال
طريقة غير المباشرة لإنتاج الخبز
لم الأحياء المجهرية الصناعية
لب الخبز
سل مكتنر
نيج
نن أزرق فطري
نير الحمضيات
نكيل العجين
نكوير العجين

زامة القصب - عصارة القصب
أحونة مطرقية
طاحن الحجارة
طاحن السلنرات
زغرة
بروس العنب
خن
طاحن الرطب للأذرة
طاحن الجاف للأذرة

ج كربوني
نوجة المختارة
ود الكربون
م الأميتيل - القيمة الأميتيلية
اير الثضج
لم الأغذية

graduation <i>n.f.</i>			
graine de céleri <i>l.f.</i>	15	١٥	بُذُور الكرفس
graisses alimentaires <i>l.f.p.</i>	50	٥٠	دهون الطبخ
grits <i>n.m.p.</i>	38	٣٨	جَرِيش الدرة القتي

H

hétérotrophe <i>adj.</i>	83		غيريات الاعتداء - كائنات مخلطة التغذية ٨٣
homogénéisation <i>n.f.</i>	102	١٠٢	المُجانسة
huile :			
- d'arachide <i>l.f.</i>	61	٦١	زَيْت الفول السوداني
- de babassu <i>l.f.</i>	57	٥٧	زَيْت الباباسو
- de ben <i>l.f.</i>	57	٥٧	زَيْت البان
- de canneller <i>l.f.</i>	61	٦١	زَيْت القزولة
- de coprah <i>l.f.</i>	60	٦٠	زَيْت جوز الهند
- de coton <i>l.f.</i>	57	٥٧	زَيْت بذرة القطن
- de cumln <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت الكمون
- de fenouil <i>l.f.</i>	60	٦٠	زَيْت الفُمر
- de foie de morue <i>l.f.</i>	61	٦١	زَيْت كبد الحوت
- de germes de blé <i>l.f.</i>	60	٦٠	زَيْت حَبِين القمح
- de graines d'aneth <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور الشبث « الشبث »
- de graines de coriandre <i>l.f.</i>	61	٦١	زَيْت الكزبرة
- de grains de café <i>l.f.</i>	57	٥٧	زيت بذور البن
- de graines de carottes <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور الجزر
- de graines de carthame <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور القترطم
- de graines de céleri <i>l.f.</i>	59	٥٩	زَيْت بُذُور الكرفس
- de graines de goyave <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور الجوافة
- de graines de laitue <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور الخس
- de graines de persil <i>l.f.</i>	59	٥٩	زَيْت البقدونس
- de graines de pin <i>l.f.</i>	61	٦١	زَيْت الصنوبر
- de graines de tabac <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور التبغ
- de graines de thé <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور الشاي
- de maïs <i>l.f.</i>	60	٦٠	زَيْت الذرة
- de mangue <i>l.f.</i>	59	٥٩	زَيْت بُذُور المانجو
- de navette <i>l.f.</i>	59	٥٩	زَيْت بُذُور اللفت
- de noisette <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت نَوَى البندق
- de noyaux d'abricots <i>l.f.</i>	63	٦٣	زَيْت نَوَى المشمش
- de noyaux de cerises <i>l.f.</i>	63	٦٣	زَيْت نَوَى الكرز
- de noyaux de dattes <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت نَوَى البلح
- de noyaux d'olives <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت نَوَى الزيتون
- de noyaux de palme <i>l.f.</i>	63	٦٣	زَيْت نَوَى النخيل
- de noyaux de pêches <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت نَوَى الخوخ
- de noyaux de prunes <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت نَوَى البرقوق
- d'okra <i>l.f.</i>	57	٥٧	زَيْت بذور البامية

- d'olive <i>l.f.</i>	60	٦٠	زَيْت الزيتون
- de palmiste <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت النخيل
- de pépins de citron <i>l.f.</i>	59	٥٩	زَيْت بُذُور الليمون
- de pépins de melon d'eau <i>l.f.</i>	57	٥٧	زَيْت بُذُور البطيخ
- de pépins d'oranges <i>l.f.</i>	57	٥٧	زَيْت بُذُور البرتقال
- de pépins de raisin <i>l.f.</i>	58	٥٨	زَيْت بُذُور العنب
- de pulpe d'avocat <i>l.f.</i>	59	٥٩	زَيْت لبّار البشدة
- de ricin <i>l.f.</i>	60	٦٠	زَيْت الجوز
- s à salade <i>l.f.p.</i>	63	٦٣	زيت السلطة
- de soja <i>l.f.</i>	61	٦١	زَيْت فول الصويا
- de tournesol <i>l.f.</i>	61	٦١	زَيْت عباد الشمس
- de tourteau d'olive <i>l.f.</i>	62	٦٢	زَيْت كُتَب الزيتون الخام
humectant <i>n.m.</i>	107	١٠٧	مُرطِب (ج : مرطبات)
humidification du blé <i>l.f.</i>	36	٣٦	تَهِيش القمح - تَربيط القمح - تَكييف القمح

I

index d'acidité <i>l.m.</i>	54	٥٤	الرَّقم الحمضي
index carbonyle <i>l.m.</i>	54	٥٤	رَّقم الكربونيل
index de saponification	53	٥٣	رَّقم الصّبن
indice d'albumine <i>l.m.</i>	50	٥٠	دليل الزلال
indice de conservation <i>l.m.</i>	50	٥٠	دليل حفظ المخللات
indice de jaune	50	٥٠	دليل صفار البيض
inhibiteur d'opacité <i>l.m.</i>	102	١٠٢	مُبطّات القمامة
instrone <i>n.m.</i>	13	١٣	الإنسترون
inversion de phase <i>l.f.</i>	25	٢٥	تَحوّل الطّور
irisation <i>n.f.</i>	106	١٠٦	مَراكَر خضراء (للحقق)
irradiation <i>n.f.</i>	29	٢٩	تَشعيع
irridiation <i>n.f.</i>	15	١٥	بَسْترَة إشعاعية
issues <i>n.f.p.</i>	56	٥٦	الزوائد

J

joint <i>n.m.</i>	42	٤٢	حَلَقَة رِخوة
Jus :			
- de betterave <i>l.m.</i>	89	٨٩	عَصِير البنجر - عَصِير الشوندر
- de carottes <i>l.m.</i>	89	٨٩	عَصِير الجزر
- de céleri <i>l.m.</i>	89	٨٩	عَصِير الكرفس
- délayé <i>l.m.</i>	89	٨٩	عَصِير مُخَفَّف

épuration <i>n.f.</i>	5	5	إزالة الغازات
espace vide <i>l.m.</i>	85	85	فراغ هوائي
essence <i>n.f.</i>	54	54	روح
essence de café <i>l.f.</i>	54	54	روح القهوة
étamine métallique <i>l.f.</i>	121	121	نسيج سلك الناخل
état collant <i>l.m.</i> , viscosité <i>n.f.</i>	48	48	ذبالقة - تدبقي
évaporation <i>n.f.</i>	21	21	تبخير
exhausteur d'arôme <i>l.m.</i>	113	113	مقرى النكهة
extensibilité d'une pâte <i>l.f.</i>	13	13	انسيابية العجين - مطاطية العجين
extensographe <i>n.m.</i>	104	104	مخطاط المقاومة والمطاطية
extraction manuelle <i>l.f.</i>	78	78	غصير يدوي بالصارة
extrait de levure <i>l.m.</i>	46	46	مخلصة الخميرة
extrait de malt <i>l.m.</i>	109	109	مستخلص المولت
extraits de viande <i>l.m.p.</i>	46	46	مخلصة اللحم

F

faconneur <i>n.m.</i>	110	110	المشكل النهائي (للمعجن)
facteur Atwater <i>l.m.</i>	112	112	معامل أتورت
farine :			
- de blé <i>l.f.</i>	74	74	طحين القمح
- brute <i>l.f.</i>	49	49	دقيق القمح الكامل
- de cellulose <i>l.f.</i>	49	49	دقيق السيلابوز
- directe <i>l.f.</i>	49	49	الدقيق العادي
- enrichie <i>l.f.</i>	74	74	طحين منخوم
- de malt <i>l.f.</i>	50	50	دقيق المولت
- de poisson <i>l.f.</i>	49	49	دقيق السمك
- fleur <i>n.f.</i>	49	49	الدقيق الفاخر
- de maïs <i>l.f.</i>	74	74	طحين الذرة
farinographe <i>n.m.</i>	104	104	مخطاط صفات الدقيق
fausse levure <i>l.f.</i>	46	46	خمار كاذبة
fécule de maïs <i>l.f.</i>	49	49	دقيق الذرة
fécule purifiée de maïs.	121	121	النشا المنقى من الذرة
fermentateur <i>n.m.</i>	105	105	مخمرة
fermentation basse <i>l.f.</i>	25	25	تخمير قاعى
fermentation industrielle <i>l.f.</i>	26	26	تخميرات صُنعية
fermentographe <i>n.m.</i>	104	104	مخطاط التخمير (للمعجن)
fermeture <i>n.f.</i>	90	90	قفْل مبدلى
fermeture par bouchons couronnes <i>l.f.</i>	90	90	قفْل الزجاجات
fiche d'identité <i>l.f.</i>	114	114	مقياس الطابق ، معيار الطابق
filant <i>adj.</i>	45	45	شيز لوج
filet <i>n.m.</i>	68	68	شرجة
film de levure <i>l.m.</i>	47	47	خميرة فلمية

filtrage fin <i>l.m.</i>	30	30	نصفية دقيقة
filtre Seitz <i>l.m.</i>	106	106	مرشح «ستر»
filtre stérilisant <i>l.m.</i>	106	106	مرشحات مُطعمة
fixatif de couleur <i>l.m.</i>	102	102	مثبت اللون
flagelle <i>n.m.</i>	67	67	سوط
flaveur <i>n.f.</i> , arôme <i>n.m.</i>	124	124	النكهة
flochage <i>n.m.</i>	12	12	انطاش صلب
flochage à l'hydrogène <i>l.m.</i>	12	12	انطاش هيدروجنى
flocconisation <i>n.f.</i>	29	29	تقطير
floculation <i>n.f.</i>	36	36	تكتل
flottation <i>n.f.</i>	32	32	تفويم - طفو
fulte <i>n.f.</i>	28	28	تسرب (الأغذية الملبة)
fluoruration <i>n.f.</i>	88	88	فلورورة ، فلوريدية
fluorescence <i>n.f.</i>	21	21	تألق ، استنفاع ، فلورية
force d'une farine <i>l.f.</i>	91	91	قوة الدقيق

formation de nuage <i>l.f.</i> , bru-			
mage <i>n.m.</i>	53	53	تضبيب الخلل ، إضباب الخلل
four mécanique <i>l.m.</i>	85	85	فرن خزفى
fournil <i>n.m.</i>	41	41	حاضنة (المعجن)
fournisseur <i>n.m.</i> , approvi-	118	118	مورّد اغذية :
slonneur <i>n.m.</i>			
fromage de crème <i>l.m.</i>	38	38	جبن القشدة
fromage veiné de bleu <i>l.m.</i>	38	38	الجبن الأزرق
bleu			
fruits confits <i>l.m.p.</i>	84	84	فاكهة قندية
fruit glacé <i>l.m.</i>	84	84	فاكهة مسكرة
fumage des aliments <i>l.m.</i>	26	26	تدخين الأغذية
fumigant <i>n.m.</i>	105	105	مُدخّنات

G

gâté jusqu'à l'os	87	87	فساد إلى العظم
gâteau <i>n.m.</i>	96	96	كعك
gelée <i>n.f.</i>	39	39	جلي - هلام
ghée <i>n.m.</i>	66	66	سمن
glace chimique <i>l.f.</i>	37	37	قلح كيميالى
gluten humide <i>l.m.</i>	39	39	الجلوتين الرطب
gluten sec <i>l.m.</i>	39	39	الجلوتين الجاف
gonflement <i>n.m.</i>	126	126	وَبْة القرن
gonflement de la pâte <i>l.m.</i>	35	35	تمدد العجينة
gossypol <i>n.m.</i>	82	82	غوسيبول - جوسيبول
goût acide <i>l.m.</i>	106	106	مذاق حمضى
goût astringent <i>l.m.</i>	75	75	طعم قابض
goût d'eau de Javel <i>l.m.</i>	75	75	طعم الكلور
grade <i>n.m.</i> , degré <i>n.m.</i>	48	48	درجة

- en stock <i>l.f.</i>	108	١٠٨	مَزْرَعَة مَخْزُونَة
curry <i>n.m.</i>	93	٩٣	كَارِي

D

décantation <i>n.f.</i>	1	١	إِبَانَة
décolorant	108	١٠٨	مُزِيل اللون
décoloration <i>n.f.</i>	121	١٢١	نُصُول
décongélation <i>n.f.</i>	29	٢٩	تَسْيِيح الغدَاء المَحْمَد
décortiqueur de riz à bandes de caoutchouc <i>l.m.</i>	113	١١٣	مَقَاشِر الأُرْز ذات سِيور المَطَاط
décortiqueur de riz à disques <i>l.m.</i>	112	١١٢	مَقَاشِر الأُرْز الحَجَرِيَّة
découpage en dés <i>l.m.</i>	35	٣٥	تَكْمِيع
dégâts de réfrigération <i>l.m.p.</i>	72	٧٢	ضَرَر التَبْرِيد
déglacage <i>n.m.</i> , dégivrage <i>n.m.</i>	3	٣	إِذَابَة الجَلِيد
degradation <i>n.f.</i>	26,85	٨٥ و ٢٦	فَسَاد - تَفَرُّك
- par bombage <i>l.f.</i>	86	٨٦	فَسَاد الانْفِطَاح الطَّرِي
- par flochage <i>l.f.</i>	86	٨٦	فَسَاد الانْفِطَاح الصَلْب
- sulfittique <i>l.f.</i>	87	٨٧	فَسَاد كَبْرِي
degré de qualité <i>l.m.</i>	49	٤٩	فَرْجَة مُمْتَازَة
demande biochimique en oxygène (DBO) <i>l.f.</i>	76	٧٦	الطَّلَب البَيَوِيّ لِلاَكْسِجِين
démucilagination <i>n.f.</i>	5	٥	إِزَالَة الصَّمْغ (الزَيْت)
dénaturation <i>n.f.</i>	35	٣٥	تَمْسِخ
déparcheur à café <i>l.m.</i>	113	١١٣	مَقْشَرَة القَهْوَة
désacidification des huiles <i>l.f.</i>	4	٤	إِزَالَة الحَمْوضَة (الزَيْت)
déshydratation <i>n.f.</i>	23	٢٣	تَجْطِيف، نَزْع المَاء
déshydratation-conservation <i>n.f.</i>	32	٣٢	تَجْطِيف مَعَ التَّجْطِيف
désinfecteur <i>n.m.</i>	12	١٢	إِنْتَوِيلِر
désintégrateur <i>n.m.</i> (blé)	112	١١٢	مُفَكِّت (القمح)
désodorisation <i>n.f.</i>	5	٥	إِزَالَة الرَّائِحَة
dessalement <i>n.m.</i>	5	٥	إِزَالَة المَلُوحَة
dessiccation <i>n.f.</i>	36	٣٦	تَجْطِيف، تَجْطِيف
dessiccant chimique <i>l.m.</i>	103	١٠٣	مُجَفِّفَات كِيمَاوِيَّة
détoxication <i>n.f.</i>	5	٥	إِزَالَة السُّمِّيَّة، إِبْطَال السُّمِّيَّة
dilacération <i>n.f.</i>	35	٣٥	تَفْرِيق
dipsétique <i>adj.</i>	112	١١٢	مُجَفِّف
distillation à la vapeur <i>l.f.</i>	34	٣٤	التَّطْطِير البَحَارِي
diviseur de pâte <i>l.m.</i>	89	٨٩	قَاسِم العَجِينَة - قَاطِع العَجِينَة
double assemblage <i>l.m.</i>	90	٩٠	قَفْل مُزدَوِج

double emballage <i>l.m.</i>	82	٨٢	غِلَاف مُزدَوِج
douceur <i>n.f.</i>	33	٣٣	نَظْمَة - مَاسِخ
durcissement en surface <i>l.m.</i>	39	٣٩	الْجَفَاف البَاطِنِي
durée en stockage <i>l.f.</i>	80	٨٠	عُمُر التَّخْزِين

E

eau aromatisée <i>l.f.</i>	99	٩٩	مَاء عَطْرِي
eau à la colle de poisson <i>l.f.</i>	99	٩٩	مَاء لُجْج - مَاء دَبْق
eau polluée <i>l.f.</i>	119	١١٩	مِيَاه مَلُؤَلَة، مَاء سَجِيس
eau potable <i>l.f.</i>	99	٩٩	مَاء شَرِب
échange de chaleur <i>l.m.</i>	21	٢١	تَبَادُل حَرَارِي
échangeur de chaleur à plaques <i>l.m.</i>	101	١٠١	مُبَادِل حَرَارِي مُسَطَّح
échaudage <i>n.m.</i>	42	٤٢	حَرْق التَّخْزِين
échelle hédonistique <i>l.f.</i>	114	١١٤	مَقْيَاس التَّكْبَل - مِيزَان هَدَنَك
écume <i>n.f.</i>	55	٥٥	زَبَد
effluents <i>n.m.p.</i>	99	٩٩	مَاء المَكَاغِب، المَجَارِي
élasticité de la pâte <i>l.f.</i>	108	١٠٨	مُرُونَة العَجِين
électropasteurisation <i>n.f.</i>	15	١٥	بَسْتِرَة كَهْرِبَالِيَّة
élévation du point d'ébullition <i>l.f.</i>	3	٣	ارْتِفَاع نَقْطَة الغَلِيَان
emballages en plastique expansé <i>l.m.p.</i>	71	٧١	صُنْدُوق اللَّدَان الرُّغَوِيَّة
emballages scellés à chaud <i>l.m.p.</i>	11	١١	أَكْيَاس الصُّق الحَرَارِي
embouteillage <i>n.m.</i>	31	٣١	تَعْمِيق الرُّجَاجَات
embouteilleuse <i>n.m.</i>	112	١١٢	مُعْمِيق الرُّجَاجَات
émancé d'abricot <i>l.m.</i>	91	٩١	لَبَر الدِين
empaquetage <i>n.m.</i>	30	٣٠	تَعْمِيق
emplissage aseptique <i>l.m.</i>	31	٣١	تَعْمِيق مُعْمَمَة
empoisonnement des aliments par les salmonelles <i>l.m.</i>	29	٢٩	تَسْمُم غِذَائِي بِالسَّلْمُونِيَّة
empoisonnement des aliments par les staphylocoques <i>l.m.</i>	28	٢٨	تَسْمُم غِذَائِي بِالبِكْتَرِيَا الصُّفُودِيَّة
empoisonnement des aliments par les streptocoques <i>l.m.</i>	28	٢٨	تَسْمُم غِذَائِي بِالبِكْتَرِيَا البَيْضِيَّة
émulsifiant <i>n.m.</i>	77	٧٧	عَامِل إِذْغَاء - مُزْجِع
encapsuleuse <i>n.f.</i>	90	٩٠	مَقَالَة الرُّجَاجَات
enclos de séchage <i>l.m.</i>	109	١٠٩	مُطَبَّح التَّجْطِيف - مَشْر التَّجْطِيف
énergie d'activation <i>l.f.</i>	73	٧٣	طَاقَة التَّنْشِيط
enregistrement chimique, comptage chimique <i>l.m.</i>	28	٢٨	التَّسْجِيل الكِيمِيَالِي
enrichissement de la farine <i>l.m.</i>	10	١٠	إِغْنَاء المَلِكِي
épulpage <i>n.f.</i>	6	٦	إِسْطِطَاب - قَصْل اللَّب

C

café artificiel <i>l.m.</i>	14	١٤	بديل القهوة
café instantané <i>l.m.</i>	91	٩١	قهوة فورية
caféole <i>n.m.</i>	93	٩٣	الكافويل
caillage doux <i>l.m.</i>	25	٢٥	نختر حلو
calibrage <i>n.m.</i>	30	٣٠	تصنيف حجمي
candi <i>n.m.</i>	43	٤٣	حلوى مسكرة . قند
capacité d'absorption de l'eau de la farine <i>l.f.</i>	64	٦٤	السعة الامصاصية للدقيق
capacité maltosique <i>l.f.</i>	54	٥٤	رقم المالتوز
capacité de rétention de l'eau <i>l.f.</i>	64	٦٤	سعة الاحتفاظ بالماء
capacité thermique <i>l.f.</i>	64	٦٤	السعة الحرارية
capsule couronne <i>l.f.</i>	64	٦٤	سدادة تاجية
caramel <i>n.m.</i>	95	٩٥	كراملة
caramélisation <i>n.f.</i>	96	٩٦	الكرملة
carcasse fraîche <i>l.f.</i>	122	١٢٢	نضارة اللحم
carotène <i>n.m.</i>	70	٧٠	صبغة الكاروتين
cave froide <i>l.f.</i>	89	٨٩	قبو بارد
caviar <i>n.m.</i>	16	١٦	بطريخ - كاليفار - بطارخ
ceinture de vapeur <i>l.f.</i>	42	٤٢	حزام البخار
cellulose en poudre.			سليولوز ذروي
champignon de couche <i>l.m.</i>	78	٧٨	عش الفرب
chaudière <i>n.f.</i>	106	١٠٦	مِرْجَل
chélose <i>n.f.</i>	29	٢٩	تشقق الصوار
chémolitotrophe <i>adj.</i>	94	٩٤	كائنات ذاتية الاغذاء الكيميائي
chloration <i>n.f.</i>	96	٩٦	كلورة
chocolat <i>n.m.</i>	69	٦٩	شوكولاتة - شوكولاطة
choucroute <i>n.f.</i>	105	١٠٥	مخلل الكرنب - مخلل الملفوف
cire de Carnauba <i>l.f.</i>	68	٦٨	شمع الكارنوبا
citronnades <i>n.f.p.</i>	68	٦٨	شراب
clarification <i>n.f.</i>	27	٢٧	الترويق
clarification-congélation <i>n.f.</i>	27	٢٧	الترويق بالتجميد
clause Delaney <i>l.f.</i>	88	٨٨	فقرة «ديلي» - فقرة السرطان
coagulation <i>n.f.</i>	25	٢٥	تخثر (تجلط)
cocktail <i>n.m.</i>	68	٦٨	شراب مشكل
colorant <i>n.m.</i>	116	١١٦	ملون ، «صنغ»
colostrum <i>n.m.</i>	42	٤٢	الحلبة الأولى
comminution <i>n.f.</i>	33	٣٣	نفتيت - «سحن»
comparateur Lovibond <i>l.m.</i>	113	١١٣	مقارن «لوفيبوند»
compartiment <i>n.m.</i>	109	١٠٩	مستودع
compartimentage <i>n.m.</i>	88	٨٨	قواصل خشبية
complètement <i>n.m.</i>	5	٥	استرداد - تعويض
composé antistatique <i>l.m.</i>	110	١١٠	مضاد الكهرباء
composés antitrouble <i>l.m.p.</i>	101	١٠١	ممانعات التظيب

concentration-congélation	27	٢٧	كيز بالتجميد
<i>n.f.</i>			
concentré d'abricot <i>l.m.</i>	107	١٠٧	كرات الشمش
conchage <i>n.m.</i>	7	٧	نواء (الشكولاتة)
condenseur <i>n.m.</i>	115	١١٥	كثفة
condiment <i>n.m.</i>	21	٢١	بل
condiment aux mangues <i>l.m.</i>	105	١٠٥	مخلل المانجو
condiments à la saumure ou au vinaigre <i>l.m.p.</i>	105	١٠٥	مخلل
conduction calorifique <i>l.f.</i>	36	٣٦	صل حراري
confiture <i>n.f.</i>	106	١٠٦	مربى ، مرب
congélation <i>n.f.</i>	24	٢٤	تجميد
congélation déshydratée <i>l.f.</i>	23	٢٣	تجفيف وتجميد
congélation lente <i>l.f.</i>	24	٢٤	تجميد بطيء
conservateurs artificiels	126	١٢٦	قيات صناعية
<i>l.m.p.</i>			
conservation des aliments <i>l.f.</i>	42	٤٢	فظ الأغذية
conserves fermentées <i>l.f.</i>	105	١٠٥	مخلل لرج
conserves au vinaigre piquées	105	١٠٥	مخلل طري
<i>l.f.p.</i>			
consistance <i>n.f.</i>	91	٩١	لم
consistance <i>n.f.</i>	70	٧٠	ملاية
contrôle de la qualité <i>l.m.</i>	72	٧٢	بط الجودة
convoyage pneumatique <i>l.m.</i>	36	٣٦	صل هوائي
convoyeurs <i>n.m.p.</i>	67	٦٧	مِرْ النقل
coprah <i>n.m.</i>	97	٩٧	ب جوز الهند
corrosion <i>n.f.</i>	21	٢١	كل
couche mince <i>l.f.</i>	73	٧٣	لبقة لرجة
craquelots <i>n.m.p.</i>	66	٦٦	مك مدخن
crème :			
- artificielle <i>l.f.</i>	89	٨٩	ندة صناعية
- cotonneuse <i>l.f.</i>	89	٨٩	ندة حمامة
- du lait <i>l.f.</i>	14	١٤	رد القشدة - لبقة ممزقة
- d'orange <i>l.f.</i>	55	٥٥	بدة البرتقال
cristallisation <i>n.f.</i>	22	٢٢	ود
croissance diauxique <i>l.f.</i>	124	١٢٤	مو الازدواجي
croûte du pain <i>l.f.</i>	90	٩٠	سرة الخبز
cuisson <i>n.f.</i>	73	٧٣	طبخ
cuisson à feu doux <i>l.f.</i>	29	٢٩	نوية هادئة
cuisson sous-vide <i>l.f.</i>	73	٧٣	نغ تحت التخلية
culture microbienne com- merciale <i>l.f.</i>	108	١٠٨	رعة نية
culture pure <i>l.f.</i>	108	١٠٨	رعة تجارية
culture :			
- sous-jacente <i>l.f.</i>	108	١٠٨	رعة مضمورة
- par lots <i>l.f.</i>	108	١٠٨	رعة مقطعة
- starter <i>l.f.</i>	14	١٤	نغ

amylographe <i>n.m.</i>	104	١٠٤	مِطْطاط الأيلاز
analyse organoleptique <i>l.f.</i>	71	٧١	صِيْغَةُ النكهة
anato <i>n.m.</i>	12	١٢	أَنَاتُو
analyse sensorielle <i>l.f.</i>	34	٣٤	تَقْوِيم حِسِّي
anthracnose <i>n.f.</i>	85	٨٥	فُحَام
antibionte <i>n.m.</i>	70	٧٠	صَادَّ
antimicrobien <i>adj.</i>	110	١١٠	مُضَاد الميكروبات
antimycotique <i>adj.</i>	110	١١٠	مُضَادَات الفُطْر
antioxydant <i>n.m.</i>	110	١١٠	مُضَادَات الأكسدة
antioxydants du commerce <i>l.m.p.</i>	110	١١٠	مُضَادَات الأكسدة التجارية
appertisation <i>n.f.</i>	1	١	الأبرتة
aréomètre <i>n.m.</i>	4	٤	أَرْيُومَتْر
arome <i>n.m.</i> :	89	٨٩	عِطْر
- artificiel <i>l.m.</i>	124	١٢٤	نكهة صُنِيعَة
- de réservoir <i>l.m.</i>	75	٧٥	طَعْم الصُّهْرَج
- soufré <i>l.m.</i>	124	١٢٤	نكهة الكبريت
asepsie <i>n.f.</i>	76	٧٦	طهارة
aspiration <i>n.f.</i> , sassage <i>n.m.</i>	27	٢٧	تَنْزِيْعَة - فَصْل بالهواء
association <i>n.f.</i>	110	١١٠	مُشَارَكَة
aromatisation <i>n.f.</i>	31	٣١	تَعْطِير
autolyse <i>n.f.</i>	24	٢٤	تَحْلُل ذاتي

B

bactérie :

- de l'acide butyrique <i>l.f.</i>	18	١٨	بكتريا مُؤَلِّدَة لَحْمَض البِيُوتْرِيك
- aérotolérante <i>l.f.</i>	18	١٨	بكتريا مُتَحَمِّلَة الهواء
- de l'alcali <i>l.f.</i>	18	١٨	بكتريا مُقَالُونَة
- amphitriche <i>l.f.</i>	18	١٨	بكتريا مُتَقَابِلَة السَّيَاط
- basophile <i>l.f.</i>	17	١٧	بكتريا قَبِيْذَة
- s chimiosynthétisantes	16	١٦	بكتريا التَّركِيب الكِيْمِيَائِي
- s ferriques <i>l.f.p.</i>	16	١٦	بكتريا الحَدِيد
- s filantes <i>l.f.p.</i>	16	١٦	بكتريا التَّخِيط
- halophile <i>l.f.</i>	18	١٨	بكتريا مَلِيْحَة ، بكتريا أَلْبَمَة المِلْح
- hétérofermentatives <i>l.f.p.</i>	18	١٨	بكتريا مُتَغَايِرَة التَّخْمِر
- s homofermentatives <i>l.f.p.</i>	17	١٧	بكتريا مُتَجَانِسَة التَّخْمِر
- microaérophile <i>l.f.</i>	17	١٧	بكتريا قَلِيلَة الأَلَمَة للهَوَاء
- pérित्रиче <i>l.f.</i>	17	١٧	بكتريا حَوَالِيَة الأَسْوَاط
- phosphorescente <i>l.f.</i>	18	١٨	بكتريا مُضِيْئَة - بكتريا بَصِيْبَة
- propioniques <i>l.f.p.</i>	16	١٦	بكتريا حَمَض البرُويُونِيك
- protéolytique <i>l.f.</i>	16	١٦	بكتريا حَالَة للروِيُون
- réductrice des sulfates <i>l.f.</i>	18	١٨	بكتريا مُخْتَزِلَة للكَبْرِيَات
- sporulante <i>l.f.</i>	17	١٧	بكتريا مُتَوَعِّجَة
- s thermorésistantes <i>l.f.p.</i>	17	١٧	بكتريا مُتَحَمِّلَة للحرارة
bactériolyse <i>n.f.</i>	24	٢٤	تَحْلُل بَكْتِيرِي

bactériolysine <i>n.f.</i>	103	١٠٣	مُحْلَل بَكْتِيرِي
bananes séchées <i>l.f.p.</i>	89	٨٩	قَبِيد المَوْز
beignets <i>n.m.p.</i>	98	٩٨	لُقْمِيَّات - زُلَاقِيَة
bérubéri <i>n.m.</i>	15	١٥	بِرِي بِرِي
beurre de cacahuètes <i>l.m.</i>	55	٥٥	زُبْدَة الفُول السُّودَانِي
beurre de cacao <i>l.m.</i>	55	٥٥	زُبْدَة الكَاكَاو
beurre vert <i>l.m.</i>	55	٥٥	زُبْدَة خَضْرَاء
bière <i>n.f.</i>	39	٣٩	جَمَة
blitong <i>n.m.</i>	89	٨٩	قَبِيد اللحم
bioconversion <i>n.f.</i>	25	٢٥	تَحَوُّلَات حَيَوِيَة
blodégradation <i>n.f.</i>	26	٢٦	تَنْزِيْع حَيَوِي
biscuit <i>n.m.</i>	15	١٥	بَسْكُوِيْت
blancheur <i>n.m.</i>	39	٣٩	جِهَاز السَّق
blanchiment <i>n.m.</i>	66	٦٦	سَق
blanchiment à l'infra-rouge <i>l.m.</i>	66	٦٦	سَق بِالْأَشْعَاء تحت الحمراء
blanchiment à sec <i>l.m.</i>	66	٦٦	السَّق بِالْخَار
blanchissement <i>n.m.</i>	22	٢٢	تَبْيِيْض ، قَصْر
blé :			
- dur <i>l.m.</i>	10	١٠	أَقْحاح كَبِيْه
- fort <i>l.m.</i>	10	١٠	أَقْحاح صَلْبَة
- au lait <i>l.m.</i>	90	٩٠	قَمَح مُحَلَّب - بَلْبَلَة
boeuf émincé <i>l.m.</i>	53	٥٣	رَقَاقَات لَحْم البَقْر
boeuf à rôti <i>l.m.</i>	98	٩٨	لَحْم التَّخْمِيْض
boissons alcoolisées <i>l.f.p.</i>	110	١١٠	مَشْرُوبَات كَحُولِيَة
boîte :			
- à aspiration circulaire <i>l.f.</i>	71	٧١	صُنْدُوق التَّصْفِيْع الدَّائِرِي
- en fer blanc <i>l.f.</i>	80	٨٠	عَلْبَة صَلِيْح
- émaillée <i>l.f.</i>	80	٨٠	عَلْبَة مَقْلَبَة (بَالِيْنَا)
- flochées <i>l.f.p.</i>	80	٨٠	عَلْبَة مُنْتَحِفَة
- à trous <i>l.f.</i>	80	٨٠	عَلْبَة مُسَرَّة
bombage <i>n.m.</i>	12	١٢	اَنْفِطَاح طَرِي (قِي العَلْب)
bombage alternant <i>l.m.</i>	87	٨٧	فَسَاد ذِرَاعِي
bon bons <i>n.m.p.</i> , sucreries <i>n.f.p.</i>	43	٤٣	حَلْوَى الدَّقِيْق
bon pour la conserve <i>l.adj.</i>	128	١٢٨	يَانِع لِلتَّعْبِيْب
boucaut <i>n.m.</i>	15	١٥	بِرَامِيْل المَوَاد الصَلْبَة
bouillie <i>n.f.</i>	78	٧٨	عَصِيْدَة
bouillon d'os <i>l.m.</i>	107	١٠٧	مَرَق العِظَام
brioche <i>n.f.</i>	45	٤٥	خُبْز نَاعِم
brisures de son <i>l.f.p.</i>	52	٥٢	الرَّدَة الخَشِيْبَة
brixmètre <i>n.m.</i> , brix <i>n.m.</i>	14	١٤	بَالَنْج - بَرَكْس
brûlure de congélation <i>l.f.</i>	42	٤٢	حُرْقَة الاِنْجِيَاد
brunissement <i>n.m.</i>	7	٧	اِسْمَار
bulles <i>n.f.p.</i>	12	١٢	اِنْطِطَاح

قائمة المصطلحات الفرنسية

A

absorptiomètre <i>n.m.</i>	114	١١٤	مقياس الامتصاص
acétate <i>n.m.</i>	46	٤٦	خلات - أسيتات
acétification <i>n.f.</i>	87	٨٧	فساد خلّي
acetobacter <i>n.m.</i>	17	١٧	بكتريا الخل
achrodextrine <i>n.f.</i>	50	٥٠	دكسترين لألويّ
acide benzoïque <i>l.m.</i>	43	٤٣	حمض البنزويك
acidité de la farine <i>l.f.</i>	43	٤٣	حموضة الدقيق
acidulant <i>n.m.</i>	104	١٠٤	المُحمضات
activateur <i>n.m.</i>	116	١١٦	المنشطات
activité de l'eau <i>l.f.</i>	88	٨٨	فعالية الماء :
additif :			
- s alimentaires <i>l.m.p.</i>	8	٨	إضافات غذائية
- s à la farine <i>l.m.p.</i>	103	١٠٣	مُحسّنات الدقيق
- de fermentation <i>l.m.</i>	116	١١٦	ملحقات الخمّر
- s <i>n.m.p.</i>	8	٨	إضافات
- s de panification <i>l.m.p.</i>	111	١١١	مُضافات الخبز
adhésivité <i>n.f.</i>	11	١١	الالتصاقية
adjuvants alimentaires <i>l.m.p.</i>	117	١١٧	مواد غذائية مُساعدة
adoucisseur de mie <i>l.m.</i>	109	١٠٩	مُسحّبات (في الخبز)
affaissement de la pâte <i>l.m.</i>	72	٧٢	ضخف العجينة
affinage <i>n.m.</i>	13	١٣	إنضاج (الجبّن)
agent :			
- antiadhérent <i>l.m.</i>	101	١٠١	مانعات الالتصاق
- s antiagglomérants			
<i>l.m.p.</i>			
- s antimottants <i>l.m.p.</i>	101	١٠١	مانعات التكتّل
- antibrunissant <i>l.m.</i>	100	١٠٠	مانعات الاسمرار
- antigiclants <i>l.m.p.</i>	101	١٠١	مانعات التّطايّر
- antimoussant <i>l.m.</i>	101	١٠١	مانعات الرغوة
- anti-mottant <i>l.m.</i>	117	١١٧	مواد الانسياب
- s antirassissants <i>l.m.p.</i>	101	١٠١	مانعات التّقادّم
- de blanchiment <i>l.m.</i>	77	٧٧	عامل تبيّض - مادة قاصرة :
- de clarification <i>l.m.</i>	118	١١٨	مواد مروّقة
- de cohésion des denrées à l'huile <i>l.m.</i>	100	١٠٠	مانع الانفصال الزيتي
- de conditionnement <i>l.m.</i>	118	١١٨	مواد مُكيّفة
- de dessiccation <i>l.m.</i>	118	١١٨	مواد مُجفّفة

- de gonflement <i>l.m.</i>	99	٩٩	أداة رالفة
- moussant <i>l.m.</i> ém-	115	١١٥	تكوّنات الرغوة (للحلى)
ulsifiant <i>n.m.</i>			
- de nettoyage <i>l.m.</i>	77	٧٧	إمِل مُنظّف
- s de raffinage <i>l.m.p.</i>	100	١٠٠	أداة مُنقية - مادة مُصفية
- de renforcement de pelage <i>l.m.</i>	100	١٠٠	أداة ميسرة للتشريح
- de séchage <i>l.m.</i>	118	١١٨	وَاد مُجفّفة
- de texturation <i>l.m.</i>	118	١١٨	وَاد مُقسّية
- de texturation <i>l.m.</i>	109	١٠٩	ساعد الصياغة
agitateur <i>n.m.</i>	113	١١٣	قَلْب
agrochimie <i>n.f.</i>	14	١٤	بُحوث الكيمياء الزراعية
alcannine <i>n.f.</i>	11	١١	كانتين
alcool dénaturé <i>l.m.</i>	95	٩٥	كحول المُتَسَخ، الكحول المُعَوّل
algine <i>n.f.</i>	11	١١	لين - ألجين
aliment :			
- s acides <i>l.m.p.</i>	9	٩	أذية حمضية
- s basiques <i>l.m.p.</i>	9	٩	أذية قاعدية
- s en conserve <i>l.m.p.</i>	10	١٠	أذية مُعلبة
- s diététique <i>l.m.</i>	8	٨	همة خاصة
- s à très faible acidité <i>l.m.p.</i>	10	١٠	أذية مُنخفضة الحموضة
- fermenté <i>l.m.</i>	82	٨٢	أء مُخمّر
- s sans gluten <i>l.m.p.</i>	9	٩	قمة لاغلوتينية (لاجلوتينية)
- à haute acidité <i>l.m.p.</i>	10	١٠	أءة مُرتفعة الحموضة
- impropre	107	١٠٧	أء مفروض
- s neutres <i>l.m.p.</i>	9	٩	أءة مُوسطة الحموضة
- non périssable <i>l.m.</i>	82	٨٢	أء غير قَلَوّف
- s prêts à l'emploi <i>l.m.p.</i>	9	٩	أءة جاهزة
- s reconstitués <i>l.m.p.</i>	9	٩	أءة التكوين (في الأغذية)
- synthétique <i>l.m.</i>	82	٨٢	أءة تركيبية
allergène <i>n.m.</i>	119	١١٩	ج (ج : مؤزجات)
allicine <i>n.f.</i>	11	١١	ن
alvéographe <i>n.m.</i>	104	١٠٤	لِاط المِطاطية
altération :			
- acide sans gonflement <i>l.f.</i>	86	٨٦	أء حمضي مُسطح
- par bactéries anaérobies	86	٨٦	أءة التخمرات «أليات الحرارة»
thermophiles <i>l.f.</i>			اللاحويالية
- à goût aigre <i>l.f.</i>	86	٨٦	أءة حامضي
- alternatif <i>l.m.</i>	86	٨٦	أءة الانطباع اللّوئبي
ammonium carbonaté <i>l.m.</i>	121	١٢١	أءة مكبرين

thermolabile ~	51	٥١	ذيفان عطوب بالحرارة
thermostable ~	51	٥١	ذيفان صاعد للحرارة
trimming	29	٢٩	نضيب
turn over number	53	٥٣	رقم الانقلاب
tunnel driers	103	١٠٣	مجففات الأنفاق

U

undercuring (meat)	111	١١١	معالجة ناقصة (للحوم)
unfermented wheat meal bread	45	٤٥	خبز غير مختمر
unsaponifiable matter, (oils)	100	١٠٠	مادة غير متصبنة

V

vacuum cooking	73	٧٣	طبخ تحت التخلية
vacuum pump	111	١١١	مضخة فراغ
value:			
acid ~	54	٥٤	الرقم الحمضي
acetyl ~	53	٥٣	القيمة الأسيتية - رقم الأسيتيل
blue ~	92	٩٢	القيمة الزرقاء
carbonyl ~	54	٥٤	رقم الكربونيل
D-~	91	٩١	قيمة دال
F-~	91	٩١	قيمة ف
peroxide ~	91	٩١	قيمة ، رقم ، البيروكسيد
saponification ~	53	٥٣	رقم التصبن
vinegar:	45	٤٥	خل
~ grain	127	١٢٧	وحدة الخل
apple cider ~	45	٤٥	خل التفاح
aromatic ~	46	٤٦	خل عطري
viricide	102	١٠٢	فيد فيروسي
viscometer	115	١١٥	مقياس اللزوجة ، فيزكومتر

W

water:			
~ activity	88	٨٨	فعالية الماء
~ cooled rolls (mill)	7	٧	أمطوانات مُبردة بالماء (الطحن)
~ holding capacity	64	٦٤	سعة الاحتفاظ بالماء

~ melon seed oil	57	٥٧	زيت بذور البطيخ
aromatic ~	99	٩٩	ماء عطري
polluted ~	119	١١٩	مياه ملوثة - ماء متجس
potable ~	99	٩٩	ماء شروب
soda ~	99	٩٩	ماء الصودا
stick ~	99	٩٩	ماء لزوج - ماء دقيق
weakening of the dough	72	٧٢	ضعف العجينة
wet gluten	39	٣٩	الجلوتين الرطب
wheat:			

تميش القمح - رطب القمح - تكييف

~ conditioning	36	٣٦	التكييف
~ disc separator	84	٨٤	فاصل صناعي للقمح
~ disintegrator	112	١١٢	مفتت القمح
~ dresser	120	١٢٠	ناقل - منخل
~ germ oil	60	٦٠	زيت جن القمح
~ meal	74	٧٤	طحين القمح
~ sedimentation test	2	٢	اختبار الترسيب للقمح

تميش القمح - رطب القمح - تكييف

~ tempering	36	٣٦	التكييف
hard ~	10	١٠	ألاح ضلبة
soft ~	10	١٠	ألاح لينة
whipping agent	77	٧٧	عامل إرغاء - مرغ
white rice	4	٤	الأرز الأبيض
white shorts	67	٦٧	سين أبيض
wholemeal (flour)	49	٤٩	دقيق القمح الكامل
winterizing (oils)	29	٢٩	تشية (الزيت)
wire botting cloth	121	١٢١	نسيج بلك المنخل

Y

yeast:	46	٤٦	خميرة
~ extract	46	٤٦	علاصة الخميرة
active dry ~	47	٤٧	خميرة جافة نشطة
bakers ~	47	٤٧	خميرة المخبز
bottom ~	47	٤٧	خميرة قاعية
false ~ s	46	٤٦	خمار كاذبة
film ~	47	٤٧	خميرة فلمية
fodder ~	47	٤٧	خميرة الكلف
food ~	47	٤٧	خميرة غذائية
nutritional ~	47	٤٧	خميرة غذائية
yoghourt:			
fruit ~	54	٥٤	زادى الفاكهة
yolk index	50	٥٠	دليل صفار البيض

stinker fish	66	٦٦	سَمَكٌ مُتِن
stock culture	108	١٠٨	مَزْعَةٌ مَخْزُونَةٌ
stone mills	111	١١١	مَطَاحِنُ الْحِجَارَةِ
storage:			
gas ~	65	٦٥	تَحْزِينٌ غَازِيٌّ
straight dough process	75	٧٥	الطَّرِيقَةُ الْمُبَاشِرَةُ لِإِنْتِاجِ الْخُبْزِ
straight flour	49	٤٩	الذَّلِقِيُّ الْعَادِيُّ
Streptococcus food-poisoning	28	٢٨	تَسَمُّمٌ غِذَائِيٌّ بِالْكَتْرِيَا الْعِفْدِيَّةِ
sublimation	28	٢٨	تَسَامِيٌّ - تَصْفِيدٌ
submerged culture	108	١٠٨	مَزْعَةٌ مَغْمُورَةٌ
succulometer	115	١١٥	مِقْيَاسُ الصَّغِيرَةِ
sucrose extracted from sugar beet	65	٦٥	سُكَّرٌ مُسْتَخْلَصٌ مِنَ الْبَنْجَرِ «الشُونْبَر»
sugar:			
~ tolerant organisms	94	٩٤	كَائِنَاتٌ مُتَحَمِّلَةٌ السُّكَّرِ
beet ~	65	٦٥	سُكَّرُ الْبَنْجَرِ - سُكَّرُ الشُونْبَر
centrifugal ~	65	٦٥	سُكَّرُ الثَّقِيلِ
fondant ~ s	65	٦٥	سُكَّرُ ذَوَابٍ
grape ~	65	٦٥	سُكَّرُ الْعِنَبِ
refined ~	65	٦٥	سُكَّرٌ مُكْرَرٌ
sulfate-reducing bacteria	18	١٨	بَكْتَرِيَا مُخَزِّلَةٌ لِلْكَبْرَيْتِ
sulfite spoilage	87	٨٧	فَسَادٌ كَبْرَيْتِيٌّ
sulfur flavour	124	١٢٤	نَكْهَةٌ الْكَبْرَيْتِ
sulfuring (sulphuring)	95	٩٥	الْكَبْرَتَةُ
sun-drying	23	٢٣	تَجْفِيفٌ شَمْسِيٌّ
sunflower seed oil	61	٦١	زَيْتُ عِبَادِ الشَّمْسِ
super heated steam	14	١٤	الْبَخَارُ الْمُحْمَمُّ
surfactant	87	٨٧	فَقَّالٌ بِالسَّطْحِ
sweet curdling	25	٢٥	خَشَرٌ خُلُوٌّ
swell:			
hard ~	12	١٢	انْبِطَاحٌ صَلْبٌ
soft ~	12	١٢	انْبِطَاحٌ طَرِيٌّ (فِي الْعَلْبِ)
hydrogen ~	12	١٢	انْبِطَاحٌ هِدْرُوجِينِيٌّ
swelled cans	80	٨٠	عَلَبَةٌ مُنْتَطِحَةٌ
synthetic food	82	٨٢	غِذَاءٌ تَرْكِيبِيٌّ
syrup:	68	٦٨	شَرَابٌ
corn ~	68	٦٨	شَرَابُ الذَّرَّةِ
fruit ~	68	٦٨	شَرَابُ الْفَاكِهَةِ

T

tainting (meat)	22	٢٢	تَلْعٌ (الْحَمِّ)
tank	71	٧١	صَهْرِيحٌ
tank flavour	75	٧٥	طَعْمُ الصَّهْرِيحِ
tannins	117	١١٧	الْمَوَادُّ الطَّصْبَةُ

tapioca	22	٢٢	تَيْبُوكَةُ
tea seed oil	58	٥٨	زَيْتُ بُدُورِ الشَايِ
temperature regulators	116	١١٦	مُنْتَظِمَاتُ حَرَارِيَّةٍ
tempering	31	٣١	تَعْدِيلُ حَرَارِيٍّ
tenderness (meat)	52	٥٢	رَخَاصَةٌ (الْحَمِّ)
tenderometer	114	١١٤	مِقْيَاسُ الطَّرَاوَةِ - مِقْيَاسُ الرِّخَاصَةِ
test:			
acrolein ~	1	١	اِخْتِبَارٌ «أَكْرُولِين»
Babcock ~	1	١	اِخْتِبَارٌ «بَابْكُوك»
backing	2	٢	اِخْتِبَارُ الْخَبْزِ
Baudoin ~	1	١	اِخْتِبَارٌ «بُودُوِين» - اِخْتِبَارُ الْفِيرُفُورَالِ
filth ~	3	٣	اِخْتِبَارُ الْقَذَارَةِ
Fitelson ~	2	٢	اِخْتِبَارٌ «فَيْتِلْسُون»
furfural ~	1	١	اِخْتِبَارُ الْفِيرُفُورَالِ - اِخْتِبَارٌ «بُودُوِين»
Halphen ~	3	٣	اِخْتِبَارٌ «هَافْلِين»
Hayberg falling number ~	2	٢	اِخْتِبَارُ رَقْمِ «هَابِيرْج»
Kreis ~	3	٣	اِخْتِبَارٌ «كْرِيس»
organoleptic ~	3	٣	الاِخْتِبَارَاتُ الذَّوْقِيَّةُ (لِلْأَغْذِيَّةِ)
phosphatase ~	3	٣	اِخْتِبَارُ الْفُوسْفَاتَازِ
resazuring ~ (milk)	2	٢	اِخْتِبَارُ الرِّيزَازِيرِينِ
sediment ~ (milk)	1	١	اِخْتِبَارُ التَّرْسِيبِ (الْحَلِيبِ)
Stevens cloud ~	2	٢	اِخْتِبَارٌ «سْتِيفِن» لِلتَّحْكُرِ
wheat sedimentation ~	2	٢	اِخْتِبَارُ التَّرْسِيبِ لِلْقَمَحِ
thawing	29	٢٩	تَسْيِيحُ الْغِذَاءِ الْمَجْمَدِ
thermal:			
~ capacity	64	٦٤	السَّعْمَةُ الْحَرَارِيَّةُ
~ death point	49	٤٩	دَرَجَةُ الْحَرَارَةِ الْقَاتِلَةِ
~ death-time	127	١٢٧	الزَّمَنُ الْحَرَارِيَّ الْمُمِيتُ
~ process of dough	13	١٣	الْإِنْفِصَاحُ الْحَرَارِيَّ لِلْخُبْزِ
thermocouple	108	١٠٨	مُؤَدِجَةُ حَرَارِيَّةٍ
thermoduric bacteria	17	١٧	بَكْتَرِيَا مُتَحَمِّلَةٌ لِلْحَرَارَةِ
thermolabile toxin	51	٥١	ذَيْفَانٌ عَطُوبٌ بِالْحَرَارَةِ
thermopeeling	33	٣٣	التَّقْشِيرُ بِالْحَرَارَةِ
thermophile	41	٤١	حَرِّيرٌ، «الْيَفُ الْحَرَارَةِ»
thermophilic anaerobe,			فَسَادُ الْحَرَارَاتِ «الْيَفَاتُ الْحَرَارَةِ»
spoilage	86	٨٦	الْإِلْهَوَالَةُ
thermoplasticity	98	٩٨	الْمُدَانَةُ الْحَرَارِيَّةُ
thermostable toxin	51	٥١	ذَيْفَانٌ صَامِدٌ لِلْحَرَارَةِ
thickeners	102	١٠٢	مُكثِّمَاتٌ
thin juice	79	٧٩	عَصِيرٌ مُخَفَّفٌ
tin can	80	٨٠	عَلَبَةٌ صَلْبِيحٌ
tobacco seed oil	58	٥٨	زَيْتُ بُدُورِ التَّبَاقِ
tomato puree	125	١٢٥	مُرَّةٌ الطَّاطَمُ - مُرَّةٌ الْبَنْدُورَةِ
ton of refrigeration	76	٧٦	طَنُ التَّبْرِيدِ
total solids	117	١١٧	الْمَوَادُّ الصَّلْبَةُ الْكُلِّيَّةُ
toxin:	51	٥١	ذَيْفَانٌ، تَوَكْسِينٌ
phyto ~	51	٥١	ذَيْفَانٌ نَبَاتِيٌّ

saponification value (S.V.)	53	٥٣	رقم التصين
saprophytic organisms	94	٩٤	كائنات دمية
sauerkraut	105	١٠٥	مخلل الكرنب - مخلل الملفوف
scratch rolls	7	٧	أسطوانات فصل الرودة والجنين
scrubbing	5	٥	إزالة الغازات
scum	55	٥٥	زبد
seaming:			
double ~	95	٩٥	كبس الغطاء
	90	٩٠	قفل مزدوج
sediment test (milk)	1	١	اختبار الترسيب (الحليب)
Seitz filter	106	١٠٦	مرشح «ستر»
selective medium	127	١٢٧	وسط انتقائي
semolina, beak middlings	66	٦٦	السبد
sensory evaluation	34	٣٤	تقوم حسي
separator:			
~ s	85	٨٥	قرازات
apex ~	84	٨٤	فاصل قمي
disc ~	84	٨٤	فاصل قرصي
magnetic ~	84	٨٤	فاصل مغناطيسي
paddy ~	85	٨٥	قراز الأرز
spiral ~	84	٨٤	فاصل حلزوني
sequestrant	41	٤١	حاجزة - واسطة
sesame oil	60	٦٠	زيت السمسم
setting (syrup)	1	١	إبانة
sewage	99	٩٩	ماء المخابز «الحاري»
shelf-life	80	٨٠	عمر التخزين
short bread	45	٤٥	خبز ناعم
shorts:			
red ~	67	٦٧	من أحمر
white ~	67	٦٧	من أبيض
shredding	35	٣٥	تفتيق
siphoning	53	٥٣	رشف الراتق
size classification	30	٣٠	تصنيف حجمي
sleepy cream	89	٨٩	قشدة خاملة
slicing	34	٣٤	تقطيع شرائح
slime layer	73	٧٣	طبقة لزجة
slippery pickle	105	١٠٥	مخلل لزوج
slow freezing	24	٢٤	تجميد بطيء
smoking of foods	26	٢٦	تدخين الأغذية
smoking point of fats	48	٤٨	درجة التدخين للدهن
soaking	123	١٢٣	نقع
soda bread	44	٤٤	خبز الصودا
soda water	99	٩٩	ماء الصودا
soft:			
~ pickles	105	١٠٥	مخلل طري
~ swell (cans)	12	١٢	انتفاخ طري (في العلب)
~ swell spoilage	86	٨٦	فساد الانتفاخ الطري
~ wheat	10	١٠	ألاح لينة

solvent extractive rice milling	22	٢٢	تنفيض الأرز بالمذيبات
sorting	85	٨٥	فرز
sour bread	44	٤٤	خبز حامضي
souring spoilage	86	٨٦	فساد حامض
soya-bean oil	61	٦١	زيت فول الصويا
space:			
head ~	85	٨٥	فراغ هوائي
spiral separator	84	٨٤	فاصل حلزوني
spirillum	43	٤٣	حلزونية ، حلزيرين
spoilage:			
hard swell ~	86	٨٦	فساد الانتفاخ الصلب
flat sour ~	86	٨٦	فساد حمضي مسطح
flipper ~	87	٨٧	فساد ذراعي
soft swell ~	87	٨٧	فساد الانتفاخ الطري
souring ~	87	٨٧	فساد حامض
springer ~	87	٨٧	فساد الانتفاخ اللزبي
sulfite ~	87	٨٧	فساد كبريتي
thermophilic anaerobe ~	87	٨٧	فساد العزرات اللاهوائية - فساد
			اللبات الحارة اللاهوائية
sponge dough method	74	٧٤	الطريقة غير المباشرة لإنتاج الخبز
sporeformers, spore-forming, 17		١٧	بكتريا متبوغة
sporulation, sporogenesis,			
spore formation	22	٢٢	تبوغ
spray driers	103	١٠٣	مخففات الرذاذ
springer spoilage	87	٨٧	فساد الانتفاخ اللزبي
squashes	68	٦٨	شراب
stability:			
fat ~	6	٦	استقرار الدهن
stabilizer	102	١٠٢	مثبت
stage drying	23	٢٣	تجفيف مرحلي
stain	116	١١٦	ملون ، «صين»
staling (bread)	33	٣٣	تقادم (الخبز)
standards of identity	114	١١٤	مقياس التماثل ، معيار التماثل
Staphylococcus food-			
poisoning	28	٢٨	تسمم غذائي بالبكتريا العنقودية
starter	14	١٤	بادئ
steam:			
~ belt	42	٤٢	حزام البخار
~ distillation	34	٣٤	التقطير البخاري
super heated ~	14	١٤	البخار المحمص
sterilization:			
cold ~	32	٣٢	التعقيم البارد
commercial ~	32	٣٢	تعقيم تجاري
sterilizing filters	106	١٠٦	مرشحات معقمة
Stevens cloud test	2	٢	اختبار «ستيفن» للسكر
stick water	99	٩٩	ماء لزج - ماء دبق
stickiness	48	٤٨	دبالقة - دبق

propionics, propionic acid bacteria	16	١٦	بكتريا حمض البروبيونيك
proteolysis	24	٢٤	تحلل البروتين
proteolytic organisms	93	٩٣	كائنات حاملة للبروتين
prover (dough), bake-house	41	٤١	حاضنة (العجين)
pulping	6	٦	استيباب - فصل اللب
pure culture	108	١٠٨	مزرعة نقية
puree	125	١٢٥	هريفة
purifier	117	١١٧	المصفي (السرد)

Q

quality control	72	٧٢	ضبط الجودة
rad	52	٥٢	راد
radappertization	32	٣٢	تطهير إشعاعي
rancidity:	56	٥٦	زناخة
hydrolic ~	27	٢٧	تزنخ إنطيمى
ketonic ~	56	٥٦	زناخة كيتونية
lipolytic ~	56	٥٦	زناخة التحلل الشمعى
oxidative ~	56	٥٦	زناخة التاكسد
rape seed oil	59	٥٩	زيت بذور اللفت
red shorts	67	٦٧	سبن أحمر
radicidation	15	١٥	بشرة إشعاعية
reconstitution (foods)	9	٩	إعادة التكوين (في الأغذية)
reduction rolls	6	٦	أسطوانات التخمير
refined sugar	65	٦٥	سكر مكرر
refining:	34	٣٤	تكوير - تضفية
~ agents	100	١٠٠	مادة مضفية - مادة مضفية
distillation ~	34	٣٤	التكوير بالتقطير
alkali ~	35	٣٥	التكوير القلوى
refractometer	39	٣٩	جهاز قياس الانكسار، مقياس الانكسار
refrigeration:			
artificial ~	21	٢١	تبريد صناعى
ton of ~	76	٧٦	طن التبريد
regime	122	١٢٢	نظام غذائى
rehydration	12	١٢	إمهاء
rennin	117	١١٧	مفتحين
resazurin test (milk)	2	٢	اختبار الريزازيرين

restoration	5	٥	استرداد - تعويض
rice:			
~ bran	52	٥٢	رجيع الكون
~ cones,	11	١١	أكوان التبييض
~ polishers			
~ disc shellers	112	١١٢	مقاشير الأرز الحجرية
rubber belt hullers	113	١١٣	مقاشير الأرز ذات سيور المطاط
white ~	4	٤	الأرز الأبيض
brown ~	4	٤	الأرز البنى
paddy ~	4	٤	أرز شعير خام
parboiled milled ~	4	٤	أرز معاملة بالبخار
~ cones	11	١١	أفئاع تبيض الأرز - أكوان التبييض
~ disc shellers	112	١١٢	مقاشير الأرز الحجرية
~ polishers	11	١١	أفئاع تبيض الأرز - أكوان التبييض
~ rubber belt hullers	113	١١٣	مقاشير الأرز ذات سيور المطاط
ripening (cheese)	13	١٣	إنضاج (الجبن)
roll:			
break ~ s	7	٧	أسطوانات التكسير «النش»
cane ~	7	٧	أسطوانة القصب
reduction ~ s	6	٦	أسطوانات التخمير
scratch ~ s	7	٧	أسطوانات فصل الردة والجبن
water-cooled ~ s	7	٧	أسطوانات مبردة بالماء
roller mill	111	١١١	مطاحن السننولات
rope-forming bacteria	16	١٦	بكتريا التخييط
ropy (bread, milk)	45	٤٥	خنز لوج
Roquefort cheese	38	٣٨	جبن روكفور
rot:	79	٧٩	عفن
blue mold ~	79	٧٩	عفن أزرق فطرى
rubble reel (wheat)	19	١٩	بكرة التقية - بكرة الحصية

S

saccharification	28	٢٨	تسكرير
saccharin	65	٦٥	سكرين
saccharolytic organisms	93	٩٣	كائنات حاملة للسكريات
saccharimeter.			
charometer	114	١١٤	مقياس السكر
safflower seed oil	58	٥٨	زيت بذور القروطم
salad oils	63	٦٣	زيوت السلاطة
salinometer	115	١١٥	مقياس الملوحة - ملاح
salmonella food poisoning	29	٢٩	تسمم غذائى بالسلمونية
salt-tolerant organisms, halo-			
tolerant	95	٩٥	كائنات متحملة للملوحة
salting	36	٣٦	تمليح

mesophilic ~	95	٩٥	كائنات محبة للحرارة الوسطية - كائنات البقعة للحرارة المتوسطة -
pectolytic ~ , pectinolytic ~	93	٩٣	كائنات حاملة للبكتين
proteolytic ~	93	٩٣	كائنات حاملة للبروتين
saccharolytic ~	93	٩٣	كائنات حاملة للسكريات
salt-tolerant ~	95	٩٥	كائنات مُحتملة للملوحة
saprophytic ~	94	٩٤	كائنات رَقِيَّة
sugar-tolerant ~	94	٩٤	كائنات مُحتملة السكر
organoleptic tests	3	٣	الاختبارات الذوقية (للأغذية)
osmotic drying	23	٢٣	تجفيف تناضحى
oven spring	126	١٢٦	وَلْبَةُ الفرن
overcuring (meat)	111	١١١	مُعالجة فائقة (للحوم)
overtails	41	٤١	الخُتَالَة
oxidative rancidity	56	٥٦	زَنَاجَة التأكسد

P

packing	30	٣٠	تعبئة
paddy rice	4	٤	أرز شعير خام
paddy separator	85	٨٥	فَرَّاز الأرز
palatability	6	٦	الاستساغة
palm Kernel oil	63	٦٣	زَيْت نَوَى النخيل
palm oil	62	٦٢	زَيْت النخيل
parboiled milled rice	4	٤	الأرز المعامل بالبخار
parsley seed oil	59	٥٩	زَيْت البقدونس
part per million (ppm)	39	٣٩	جزء بالمليون
paste :			
~ kneaders	77	٧٧	عَجَّانَات المكونة
concentrated tomato ~	112	١١٢	رُب البندورة - معجون الطماطم
pasteurization :			
cold ~	15	١٥	بَسْتَرَة باردة
flash ~	15	١٥	بَسْتَرَة سريعة
patent flour	49	٤٩	الدقيق الفاخر
peach kernel oil	62	٦٢	زَيْت نَوَى الخوخ
peanut butter	55	٥٥	زُبْدَة الفول السوداني
peanut oil	61	٦١	زَيْت الفول السوداني
pearl barley	41	٤١	حُبّ الشعير المشورة
pectolytic organisms, pectinolytic organisms	93	٩٣	كائنات حاملة للبكتين
peeling	33	٣٣	التقشير
peeling agent enhancer	100	١٠٠	مادة ميسرة للتقشير
pellicle	82	٨٢	غشاوة
penicidin	20	٢٠	بنيدلين

penetrometer	114	١١٤	مِقْيَاس الاختراق - مِقْرَاق
perishable foods	9	٩	أغذية تَلَوُّفَة
peritrichous bacteria	17	١٧	بكتريا حَزَلِيَّة الأسواط
permanent interlocking (containers)	90	٩٠	القفل المُتداخِل الدائم (حاويات)
peroxide value	91	٩١	قيمة « رقم » البيروكسيد
phase inversion	25	٢٥	تحول الطَّور
phosphatase test (milk)	3	٣	اختبار الفسفاناز
phosphorescent bacteria	18	١٨	بكتريا مُضيئة - بكتريا بَصِيصَة
photo-lithotrophs, photo- autotrophs	94	٩٤	الكائنات الضَّوئية ذاتية الاغذاء
photo-organotrophs	94	٩٤	الكائنات الضَّوئية عُضوية الاغذاء
phytotoxin	51	٥١	ذيفان نباتى ، توكسين نباتى
pickle :	105	١٠٥	مُخَلَّل
slippery ~	105	١٠٥	مُخَلَّل لَزَج
soft ~	105	١٠٥	مُخَلَّل طَرَى
pickling	25	٢٥	التخليل
pigment :			
~ s (bacteria)	70	٧٠	صبغات بكتيرية
carotene ~	70	٧٠	صبغة الكاروتين
pimaricin	20	٢٠	بيارسين
pinseed oil	61	٦١	زَيْت الصُّنوبر
plansifters	116	١١٦	المُناخل المُركبة (بلاسفت)
plasticizers	97	٩٧	لادِنة (ج : لادِنَات)
plate type heat exchanger	101	١٠١	مُبادل حرارى مُسطح
pleomorphic	102	١٠٢	مُعدّد الشكل
plum kernels oil	62	٦٢	زَيْت نَوَى البرقوق
pneumatic conveying	36	٣٦	توصيل هوائى
pneumatic system (in milling)	122	١٢٢	نظام الشَّفط (فى الطحن)
point :			
boiling ~ elevation	3	٣	ارتفاع نُقطة الغليان
cloud ~	123	١٢٣	نُقطة التكمير
cold ~	123	١٢٣	النُقطة الباردة
congealing ~	123	١٢٣	نُقطة الانجماد نُقطة الانعقاد
dew ~	123	١٢٣	نُقطة التنى
drop ~	123	١٢٣	نُقطة السقوط فى الصجين
polluted water	119	١١٩	مياه مُلَوَّنة ، ماء سَجِس
poonac	37	٣٧	فُحل جَزْ الهند
porridge	78	٧٨	عَصِيدَة مسامية
potable water	99	٩٩	ماء شروب
powder :			
baking ~	109	١٠٩	مَسحوق الخبز
custard ~	109	١٠٩	مسحوق الكستردة
preservation index (pickles)	50	٥٠	دَلِيل حِفظ المُخللات
procaryons, prokaryons	76	٧٦	طَلِيَمِيَّات التَّوَى

medium acid foods	9	٩	أغذية مُوسطة الحموضة
membrane filters	106	١٠٦	مرشحات غشائية
mesophilic organisms	95	٩٥	كائنات مُحبة للحرارة المُوسطة، الباردة، الحارة المُوسطة،
microaerophilic bacteria	17	١٧	بكتريا قليلة الألفة للهواء
micromanipulator method	75	٧٥	طريقة المناهل الصغرى
milk:			
acidophilous ~	97	٩٧	لبن حمض - لبن البف الحمض
Bulgarius ~	97	٩٧	لبن بلغاري
condensed ~	98	٩٨	لبن مكثف
filled ~	98	٩٨	لبن مُحضو
sweetened ~	98	٩٨	لبن مكثف
mill:			
hammer ~	73	٧٣	طاحونة مطرقية
roller ~ s	111	١١١	مطاحن السندرات
stone ~ s	111	١١١	مطاحن الحجارة
milling:	73	٧٣	طحن
corn dry ~	73	٧٣	طحين الذرة
corn wet ~	73	٧٣	الطحن الرطب للذرة
monotrichous bacteria	19	١٩	بكتريا وحيدة السوط
mushroom	78	٧٨	عُش الفُراب

N

naringin	120	١٢٠	نارنجين
non perishable food	82	٨٢	غذاء غير قُلف
nutritional yeast	47	٤٧	خميرة غذائية

O

objectionable (food)	107	١٠٧	مرفوض (أغذية)
offals	56	٥٦	الزوائد
oil:			
apricot kernel ~	63	٦٣	زيت نوى المشمش
avocado pulp ~	59	٥٩	زيت إثمار الأفشدة
babassu ~	57	٥٧	زيت الباباسو
ben ~	57	٥٧	زيت البان
castor ~	60	٦٠	زيت الخروع
carrot seed ~	58	٥٨	زيت بذور الجزر
celery seeds ~	59	٥٩	زيت بذور الكرفس
cherry kernel ~	63	٦٣	زيت نوى الكرز
cinnamon ~	61	٦١	زيت نوى القرفة

coconut ~	60	٦٠	زيت جوز الهند
cod liver ~	61	٦١	زيت كبد الحوت
coffee bean ~	57	٥٧	زيت بذور البن
coriander seeds ~	61	٦١	زيت الكسبرة
cotton seed ~	57	٥٧	زيت بذرة القطن
corn ~	60	٦٠	زيت الذرة
crude olive cake ~	62	٦٢	زيت كسب الزيتون الخام
cumin seeds ~	62	٦٢	زيت الكون
date kernel ~	62	٦٢	زيت نوى البلح
dill seed ~	58	٥٨	زيت بذور الشب
fennel seed ~	60	٦٠	زيت الشمر
grape seed ~	58	٥٨	زيت بذور العنب
gunfa seed ~	58	٥٨	زيت بذور الجوزة
hazel-nut ~	62	٦٢	زيت نوى البندق
lemon seed ~	59	٥٩	زيت بذور الليمون
lettuce seed ~	58	٥٨	زيت بذور الخس
mango seed ~	59	٥٩	زيت بذور المانجو
okra seed ~	57	٥٧	زيت بذور الباميا
olive ~	60	٦٠	زيت الزيتون
olive kernel ~	62	٦٢	زيت نوى الزيتون
orange seeds ~	57	٥٧	زيت بذور البرتقال
palm kernel ~	63	٦٣	زيت نوى النخيل
palm ~	62	٦٢	زيت النخيل
parsley seed ~	59	٥٩	زيت البقدونس
peach kernel ~	62	٦٢	زيت نوى الخوخ
peanut ~	61	٦١	زيت الفول السوداني
pinseed ~	61	٦١	زيت الصنوبر
plum kernels ~	62	٦٢	زيت نوى البرقوق
rape seed ~	59	٥٩	زيت بذور الكتان
salad ~ s	63	٦٣	زيوت السلطة
safflower seed ~	58	٥٨	زيت بذور القرمط
sesame ~	60	٦٠	زيت السمسم
soya-bean ~	61	٦١	زيت فول الصويا
sunflower seed ~	61	٦١	زيت عباد الشمس
tea seed ~	58	٥٨	زيت بذور الشاي
tobacco seed ~	58	٥٨	زيت بذور التبغ
water-melon seed ~	57	٥٧	زيت بذور البطيخ
wheat germ ~	60	٦٠	زيت جنين القمح
oiling-off preventer	100	١٠٠	مانع الانفصال الزيتي
okra seed oil	57	٥٧	زيت بذور الباميا
olive Kernel oil	62	٦٢	زيت نوى الزيتون
olive oil	60	٦٠	زيت الزيتون
orange butter	55	٥٥	زبدة البرتقال
orange seeds oil	57	٥٧	زيت بذور البرتقال
organisms:			
cellulolytic ~	93	٩٣	كائنات حاملة للسليلوز
lipolytic ~	93	٩٣	كائنات حاملة للدهون

hydrogen swell	12	١٢	انتفاخ هيدروجيني
hydrolytic rancidity	27	٢٧	تزنخ انطيمى ' انزى '

I

ice:

carbon dioxide ~	37	٣٧	ثلج كربونى
chemical ~	37	٣٧	ثلج كيميائى
industrial fermentations	26	٢٦	تخميرات صناعية
industrial microbiology	80	٨٠	علم الأحياء المجهريه الصناعيه
infra-red blanching	66	٦٦	سلق بالأشعة تحت الحمراء
inhibitor:			
cloud ~ s	102	١٠٢	مُبطّات القمامة
instant (coffee)	91	٩١	قهوة فورية
instrone	13	١٣	الاسترون
intermediate proofing	26	٢٦	التخمير الثانوى
iron bacteria	16	١٦	بكتريا الحديد
irradiation, radiation	29	٢٩	تشعيع

J

jam	106	١٠٦	مرى ، مرب
jelly	39	٣٩	جيل - هلام
juice:			
apple ~	79	٧٩	عصير التفاح
beet ~	79	٧٩	عصير البنجر - عصير الشمندر
carrot ~	79	٧٩	عصير الجزر
celery ~	79	٧٩	عصير الكرلس
chilled orange ~	78	٧٨	عصير البرتقال المبرد
crushed apple ~	79	٧٩	عصير التفاح المهروس
thin ~	79	٧٩	عصير مخفّف

K

Karell diet	126	١٢٦	وجبة كيرل
Ketchup	71	٧١	صلصة الطماطم الحريفة
ketogenic diet	126	١٢٦	وجبة مولدة للكيتون
ketonic rancidity	56	٥٦	زنّاعة كيتونية
knock-back (dough)	72	٧٢	ضرب العجين
Kreis test	3	٣	اختبار كريس

L

lactein bread	45	٤٥	خبز اللبن المكثف - خبز اللكتين
lag phase of growth	76	٧٦	طور التكاثر
lard	50	٥٠	دهن الخنزير
leakage (canned foods)	28	٢٨	تسرب (الأغذية المعلبة)
leaker can	80	٨٠	علبة مسربة
leavening agent	99	٩٩	مادة رابحة
leavening of dough	53	٥٣	رفع العجين
lemon seed oil	59	٥٩	زيت بذور الليمون
lettuce seed oil	58	٥٨	زيت بذور الخس
lipolysis	24	٢٤	تحلل الشحم
lipolytic organisms	93	٩٣	كائنات حالة للدهون
lipolytic rancidity	56	٥٦	زنّاعة التحلل الشحمى
Lovibond comparator	113	١١٣	مقارن ' لوفيبوند '
log phase, exponential phase	76	٧٦	الطور الأسي
low acid foods	10	١٠	أغذية منخفضة الحموضة
lye-peeling	34	٣٤	التقشير بالقلى

M

macaroni	115	١١٥	مكرونة ، مكاروني
magnetic separator (wheat)	84	٨٤	فاصل مغناطيسى
Maillard reaction	33	٣٣	تفاعل ميلارد
malt:	118	١١٨	مالت
~ flour	50	٥٠	دقيق المالت
~ extract	109	١٠٩	مُستخلص المالت
malted bread	45	٤٥	خبز المالت
maltose figure	54	٥٤	رغم المالتوز
mango chutney	105	١٠٥	مُخلل المانجو
mango seed oil	59	٥٩	زيت بذور المانجو
marbling (meat)	107	١٠٧	مُرَمَرَة - تفریق (اللحم)
margarine	107	١٠٧	مرمّرين - مرمّرين
marinate	22	٢٢	تقيل
marmalade	107	١٠٧	مرملاد - عيشة
maturity standards	112	١١٢	معايير النضج
mayonnaise (salad)	65	٦٥	سلطة المايونيز
meat:			
~ blooming	122	١٢٢	نضارة اللحم
~ curing	111	١١١	مُعالجة اللحم
~ extract	46	٤٦	مُخلصة اللحم
~ overcuring	111	١١١	مُعالجة فائقة للحوم
~ undercuring	111	١١١	مُعالجة ناقصة للحوم

salmonella ~ poisoning	29	٢٩	تسمم غذائي بالسلمونية
semi-perishable ~ s	9	٩	أغذية قابلة للفساد
staphylococcus ~ - poisoning	28	٢٨	تسمم غذائي بالبكتريا المتعددية
streptococcus ~ - poisoning	28	٢٨	تسمم غذائي بالبكتريا العقدية
synthetic ~	82	٨٢	غذاء تركيبى
formulation aids	109	١٠٩	مُساعد الصياغة
fortification	34	٣٤	تقوية
Frankfurter	123	١٢٣	نُقاق فرنكفورتية ، فرنكفورتية
free-flow agents	117	١١٧	مواد الانسياب
freeze:			
~ burn	42	٤٢	حرقه الاتحاد
~ clarification	27	٢٧	الترويق بالتجميد
~ concentration	27	٢٧	تركيز بالتجميد
drying	22	٢٢	تجفيف ، تجفيد بالتجميد
freezing:	24	٢٤	تجميد
slow ~	24	٢٤	تجميد بطيء
fruit:			
~ cull	37	٣٧	نِصار مفروزة
~ salad	65	٦٥	سلطة فواكه
~ syrup	68	٦٨	شراب الفاكهة
~ yoghurt	55	٥٥	زيادة الفاكهة
candy glaze ~	84	٨٤	فاكهة قلبية
glazed ~	84	٨٤	فاكهة مُسكره
frumenty	90	٩٠	قمح مُحَبَّب - بِلِيلَة
frying:	24	٢٤	تخمير
dry ~	90	٩٠	قلى جاف

G

gas power	91	٩١	قوة إنتاج الغاز
gas storage	25	٢٥	تخزين غازى
gasket	42	٤٢	حلقة رخرة
ghee	66	٦٦	سمن
glaced fruit	84	٨٤	فاكهة مُسكره
gluten free bread	44	٤٤	خبز خالى الجلوتين
gluten-free foods	9	٩	أطعمة لا غلوتينية ، لاجلوتينية
gossypol	82	٨٢	غوسبول - جوسبول
grade	48	٤٨	درجة
grading	27	٢٧	تدرج
grape:			
~ musts	117	١١٧	مُهرّوس العنب
~ seed oil	58	٥٨	زيت بذور العنب

~ sugar	65	٦٥	سكر العنب - سكر الجلوكوز - سكر
grate	16	١٦	الدكستروز
green butter	55	٥٥	بُشْر
green rings and			زبدة خضراء
cores (sausage)	106	١٠٦	مُراكر خضراء (للسحق)
growth-promoting factors	77	٧٧	عامل حاض للنمو
guava seed oil	58	٥٨	زيت بذور الجوافه

H

half-cooling time	121	١٢١	نصف الوقت التبريدى
haloduric bacteria	17	١٧	بكتريا مُحتملة للملوحة
halophilic bacteria	18	١٨	بكتريا مِلْحَة ، بكتريا أليفة الملح
Halphen test	3	٣	اختبار «هلفين»
hammer mill	73	٧٣	طاحونة مطرقية
hand reaming extraction	78	٧٨	عصر يدوى بالصّارة
handing-up machine (dough)	100	١٠٠	ماكينة «مَكَنَة» التشكيل
hanging drop-technique	75	٧٥	طريقة القطرة المعلقة
hard swell	12	١٢	انتفاخ صلب
hard swell spoilage	86	٨٦	فساد الانتفاخ الصلب
hard wheat	10	١٠	الطحاح صلبة
Hayberg falling number test	2	٢	اختبار رقم «هايرج»
hazel-nut oil	62	٦٢	زيت نوى البُنْلَق
head space	85	٨٥	فراغ هوائى
heat:			
~ conduction	36	٣٦	توصيل حرارى
~ exchange	21	٢١	تبادل حرارى
~ exchanger	101	١٠١	مبادل حرارى
~ penetration	3	٣	اختراق حرارى
~ seal bags	11	١١	أكياس اللصق الحرارى
flash ~	28	٢٨	التسخين الصّاعق
heating coils	12	١٢	أنابيب التسخين
hectoliter weight	127	١٢٧	وزن الهكتولتر
Hedonic scale	114	١١٤	مقياس التّكَبُّل - ميزان «هدنك»
heterofermentative bacteria	18	١٨	بكتريا مُتعايرة التخمير
heterotrophs	83	٨٣	غيريات الاغذاء - كائنات خلية التغذية
high acid food	10	١٠	أغذية مُرطبة الحموضة
high protein bread	44	٤٤	الخبز البروتينى
homofermentative bacteria	17	١٧	بكتريا مُتجانسة التخمير
hot-break	5	٥	استخلاص ساخن
hot curing (meat)	8	٨	الإسواء الدافئ
humectant	107	١٠٧	مُرتب (ج : مرتبات)

fermentograph	104	١٠٤	مِخْطَاطُ التَّخْمَرِ (للمصين)
fermentors	105	١٠٥	مُخْمَرَة
filled milk	98	٩٨	لَبَن مَخْمُور
fillet	68	٦٨	شُرْحَة
filling:			
bottle ~ machine	112	١١٢	مُصَنِّعَةُ الزَّجَاجَاتِ
film yeast	47	٤٧	خَمِيرَة فِلْمِيَّة
filter:			
membrane ~ s	106	١٠٦	مُرَشَّحَاتُ غِذَائِيَّة
Seitz ~	106	١٠٦	مُرَشَّح «سِتْز»
sterilizing ~ s	106	١٠٦	مُرَشَّحَاتُ مُعْطَمَة
filth test	3	٣	اِخْتِبَارُ الْقَذَارَةِ
final moulder (dough)	110	١١٠	المَشْكَلُ النِّهَائِي (للمصينة)
final proofing	26	٢٦	التَّخْمِيرُ النِّهَائِي
fine bran	52	٥٢	الرَّذَّةُ النَاعِمَة
fine screening	30	٣٠	تَصْفِيَّةٌ دَقِيقَة
firmit agents	118	١١٨	مَوَادُّ مُصَبِّئَة
firmitness	70	٧٠	صَلَابَة
fish:			
~ flour	49	٤٩	دَقِيقُ السَّمَكِ
~ sausage	122	١٢٢	فُكَّاقِ السَّمَكِ
bloaters ~	66	٦٦	سَمَكٌ مُدْخَنٌ
stinker ~	66	٦٦	سَمَكٌ مُتْنِنٌ
fishiness (dairy products)	87	٨٧	الْفَسَادُ السَّمَكِي، (مُتَجَاتُ الألبان)
Fitelson test	2	٢	اِخْتِبَارُ «فَيْتِلْسُون»
fitness (foods)	70	٧٠	صَلَابَة (الغذاء)
fixative:			
colour ~	102	١٠٢	مَبْنَى اللَّوْنِ
flagellum (pl. flagella)	67	٦٧	سَوَاطِ
flaking	29	٢٩	تَشْطِيطٌ
flash heat	28	٢٨	التَّسْحِينُ الصَّاعِقُ
flash pasteurization	15	١٥	بَسْرَة سَرِيعَة، بَسْرَة وَفْصِيَّة
flat sour spoilage	86	٨٦	فَسَادُ حَمَضِيٍّ مَطْلَحٍ
flavour:	124	١٢٤	النَّكْهَة
~ enhancers	113	١١٣	مُعَزِّزَاتُ النَّكْهَة
~ potentiator	113	١١٣	مُعَزِّزُ النَّكْهَة
~ profile	71	٧١	صِيغَةُ النَّكْهَة
artificial ~	124	١٢٤	نَكْهَة صُنْعِيَّة
astringent ~	75	٧٥	طَعْمٌ قَابِضٌ
chlorine ~ s	75	٧٥	طَعْمُ الْكَلُورِ
sulfur ~	124	١٢٤	نَكْهَة الكَرْبُورِ
tank ~	75	٧٥	طَعْمُ الصُّهْرَجِ
flipper spoilage	87	٨٧	فَسَادُ ذِرَاعِيٍّ
floatation	32	٣٢	تَفْوِيمٌ - طَفْوٌ
floating pulp	97	٩٧	اللَّبُّ المَلْفُوقُ
flocculation	36	٣٦	تَنَاقُلٌ

flour:

~ acidity	43	٤٣	خُمُوضَة الدَّقِيقِ
~ additives	103	١٠٣	مُصَنِّعَاتُ الدَّقِيقِ
~ confectionery	43	٤٣	حَلْوَى الدَّقِيقِ
~ enrichment	10	١٠	إِغْنَاءُ الدَّقِيقِ
~ grade	48	٤٨	دَرَجَة اسْتِخْلَاصِ الدَّقِيقِ
~ extraction rate	30	٣٠	تَصَافُ الدَّقِيقِ
~ maturing	13	١٣	إِنْضَاجُ الدَّقِيقِ
~ fermentation tolerance	48	٤٨	دَرَجَة تَحْمَلِ الدَّقِيقِ للتَّخْمَرِ
~ quality	40	٤٠	جُودَة الدَّقِيقِ
~ strength	91	٩١	قُوَّةُ الدَّقِيقِ
cellu- ~	49	٤٩	دَقِيقُ السِّلُولُوزِ
corn ~	49	٤٩	دَقِيقُ الذَّرَّةِ
enriched ~	74	٧٤	طَبِينٌ مَدْعُومٌ
fish ~	49	٤٩	دَقِيقُ السَّمَكِ
malt ~	50	٥٠	دَقِيقُ المُولْتِ
patent ~	49	٤٩	الدَّقِيقُ الفَاخِرُ
straight ~	49	٤٩	الدَّقِيقُ العَادِيّ
wholemeal ~	49	٤٩	دَقِيقُ القَمْحِ الكَامِلِ
fluorescence	21	٢١	تَأَلُّقٌ، اسْتِشْغَاعٌ، فُلُورِيَّةٌ
foam:	53	٥٣	الرَّغْوَة
- mat drying	23	٢٣	تَجْفِيفُ رَغْوَى
~ producing agents	115	١١٥	مُكَوِّنَاتُ الرَّغْوَةِ (للحلو)
~ ed plastic boxes	71	٧١	صُنُوقُ اللِّدَانِ الرَّغْوِيَّةِ
fondant sugars	65	٦٥	سُكَّرُ دَرَابٍ
fodder yeast	47	٤٧	خَمِيرَة الطَّغْفِ
food:			
~ additives	8	٨	إِضَافَاتُ غِذَائِيَّة
~ preservation	42	٤٢	حِفْظُ الأَغْذِيَّةِ
~ quality	40	٤٠	جُودَة الغِذَاءِ
~ scientist	77	٧٧	عَالِمُ الأَغْذِيَّةِ
~ technology	33	٣٣	تَقْنَانَةُ الغِذَاءِ
~ texture	121	١٢١	نَسْجَةُ الغِذَاءِ
~ yeast	47	٤٧	خَمِيرَة غِذَائِيَّة
acid ~ s	9	٩	أَغْذِيَّةٌ حَمَضِيَّة
basic ~ s	9	٩	أَغْذِيَّةٌ قَاعِدِيَّة
canned ~ s	10	١٠	أَغْذِيَّةٌ مَعْلَبَة
convenience ~ s	9	٩	أَغْذِيَّةٌ جَاهِزَة
dietetic ~	8	٨	أَطْعَمَة خَاصَّة
fermented ~	82	٨٢	غِذَاءٌ مَخْمَرٌ
gluten-free ~ s	9	٩	أَطْعَمَة لِأَغْلُوتِينِيَّةٍ دِلَاجُولِينِيَّةٍ
high acid ~ s	10	١٠	أَغْذِيَّةٌ مُرْتَفَعَةُ الحَمُوضَةِ
low acid ~ s	10	١٠	أَغْذِيَّةٌ مُنْخَفِضَةُ الحَمُوضَةِ
medium acid ~ s	9	٩	أَغْذِيَّةٌ مُوَسَّطَةُ الحَمُوضَةِ
non-perishable ~	82	٨٢	غِذَاءٌ غَيْرُ تَلَوُّفٍ
perishable ~ s	9	٩	أَغْذِيَّةٌ تَلَوُّفَة
reconstitution (~ s)	9	٩	إِعَادَةُ التَّكْوِينِ (فِي الأَغْذِيَّةِ)

disintegrator (wheat)	112	١١٢	مُفَتِّت (القمح)
distillation :			
~ refining	34	٣٤	التكرير بالتقطير
steam ~	34	٣٤	التقطير البخارى
double seaming (cans)	90	٩٠	قفل مزدوج
double sulphitation	95	٩٥	الكبريتة المزدوجة
double wrapper	82	٨٢	غلاف مزدوج
doubling time ('d) generation time	56	٥٦	زمن الضاعف
dough :			
~ divider	89	٨٩	قاسم العجينة - قاطع العجينة
~ elasticity	108	١٠٨	مرونة العجين
~ expansion	35	٣٥	تمدد العجينة
~ extensibility	13	١٣	انسيابية العجين - مطاطية العجين
~ extensograph	104	١٠٤	مخطط المقاومة والمطاطية
~ handing-up machine	100	١٠٠	ماكينة تشكيل العجين
~ final moulder	110	١١٠	المشكل النهائي للعجينة
~ knock-back	72	٧٢	ضرب العجين
~ mixer	46	٤٦	مخلّط العجينة
~ moulding	30	٣٠	تشكيل العجين
~ rounding	35	٣٥	تكوين العجين
~ strengtheners	113	١١٣	مقويات العجينة
leavening of ~	53	٥٣	رفع العجين
thermal process of ~	13	١٣	الانفاج الحرارى للخبر
weakening of the ~	72	٧٢	ضعف العجينة
doughnuts, buns	98	٩٨	لُقْمَات - زَلَايَة
dresser (wheat)	120	١٢٠	نّاعل - مُنْخَل
dressing	121	١٢١	نَظْل الدقيق
drier :			
conveyor ~ s	103	١٠٣	مُجَطِّفَات السِّجَر
drum ~ s	103	١٠٣	مُجَطِّفَات أُسْطَوَانِيَة
spray ~ s	103	١٠٣	مُجَطِّفَات الرِّذَاذ
tunnel ~ s	103	١٠٣	مُجَطِّفَات الْأَنْفَاق
drop point	123	١٢٣	نُقْطَة السَّقُوط فِي الْعَجِين
drum driers	103	١٠٣	مُجَطِّفَات أُسْطَوَانِيَة
dry-blanch-dry process	66	٦٦	السَّقْل بِالْبَخَار
dry casks	15	١٥	براميل المواد الصلبة
dry frying	90	٩٠	قلى جاف
dry gluten	39	٣٩	الجلوتين الجاف
drying :			
~ agents	118	١١٨	مواد مجففة
~ yard	109	١٠٩	مسطح التجفيف - منشئ التجفيف
continuous ~	23	٢٣	تجفيف مستمر
foam-mat ~	23	٢٣	تجفيف رغوى
freeze ~	22	٢٢	تجفيد - تجفيف بالتجميد
osmotic ~	23	٢٣	تجفيف تناضسى
stage ~	23	٢٣	تجفيف مرحل

sun-drying	23	٢٣	تجفيف شمسي
dunnage	88	٨٨	لواصل خشبية
dusting	5	٥	استخلاص الدقيق

E

electropure process	15	١٥	بُنْزَة كَهْرَبَائِيَة
enamelled can	80	٨٠	عَلْبَة مَطْلِيَّة (بالبنا)
enriched flour	74	٧٤	طحين مدعوم
entoleter	12	١٢	إنترولير
essence :	54	٥٤	رُوح
coffee ~	54	٥٤	رُوح القهوة
evaporation	21	٢١	تبخير
exchanger :			
heat ~	101	١٠١	مبادل حرارى
plate type heat ~	101	١٠١	مبادل حرارى مسطح
exhausting	6	٦	استنفاد
extensograph (dough)	104	١٠٤	مخطط المقاومة والمطاطية
extract :			
malt ~	109	١٠٩	مُستخلص المولت
extraction rate (flour)	48	٤٨	درجة الاستخلاص (دقيق)

F

f-value	92	٩٢	قيمة ف
factors :			
growth promoting ~	77	٧٧	عامل حاض للنمو
false yeasts	46	٤٦	خماير كاذبة
fancy grade	49	٤٩	درجة ممتازة
farinograph	104	١٠٤	مخطط صفات الدقيق
fat :			
~ penetrometer	114	١١٤	مقياس الصلابة (في الدهن)
~ stability	6	٦	استقرار الدهن
feeding (process)	27	٢٧	ترويد (أجهزة التصنيع)
fennel seed oil	60	٦٠	زيت الشمر
fermentation :			
~ adjuncts	116	١١٦	مُكْطِّفَات التَضْمُر
~ substrate	99	٩٩	مادة التضمر
bottom ~	25	٢٥	تضمر قاعى
industrial ~	26	٢٦	تضمرات صناعية
fermented food	82	٨٢	غذاء مُضْمَر

~ culture	108	١٠٨	مَزْعَة تجارية
~ sterilization	32	٣٢	تَطْيِمْ تجارى
comminution	33	٣٣	تَفْشِيت ، سَخْن ،
compression refrigerating, system	122	١٢٢	نِظَام التبريد بالضغط
concentrated egg	20	٢٠	بَيْض مُرَكَّز
concentrated tomato paste	52	٥٢	رُب البندورة - مَفْجُون الطماطم
concentrating pan	42	٤٢	حَلَّة التركيز
concentration:			
freeze ~	27	٢٧	تركيز بالتجميد
conching (chocolate)	7	٧	إِسْوَاء (الشوكولاتة)
condensed milk (sweetened)	98	٩٨	لَبَن مَكثَّف
condenser	115	١١٥	مَكثِّفَة
condiment	21	٢١	تَاطِيل
conditioning agents	118	١١٨	مَوَاد مَكثِّفَة
congealing point	123	١٢٣	نُقطة الانحداد : نقطة الانصهار
consistency	91	٩١	قَوَام
continuous agitating retort	112	١١٢	المُطَبِّخ المُتَوَازِل المُتَمَدِّد
continuous drying	23	٢٣	تَجْيِيف مُتَمَدِّد
convenience foods	9	٩	أَعْدِيَة جَاهِزَة
conveyor driers	103	١٠٣	مُجَفِّفَات السِير
conveyors	67	٦٧	سِير النَقْل
cooking	73	٧٣	الطَبْخ
cooking fats	50	٥٠	دُهُون الطَبْخ
cooling coils	116	١١٦	مَلَفَات التبريد
copra	97	٩٧	لَبَن حَبْر الهند
coriander seeds oil	61	٦١	زَيْت الكَرْبِزَة
cork slabs	11	١١	أَلَوَاح الخَلْق
corn:			
~ dry milling	74	٧٤	الطحن الجاف للأذرة
~ grits	38	٣٨	جَرِيش الذرة النقي
~ flour	49	٤٩	دَقِيق الذرة
~ meal	74	٧٤	طَبْحِين الذرة
~ oil	60	٦٠	زَيْت الذرة
~ steep liquor	64	٦٤	سَائِل مَقْفُوع الذرة
~ syrup	68	٦٨	شَرَاب الذرة
~ wet milling	74	٧٤	الطحن الرطب للأذرة
corrosion	21	٢١	تَأْكُل
cotton seed oil	57	٥٧	زَيْت بذرة القطن
cream:			
~ cheese	38	٣٨	جَبْن القشدة
artificial ~	89	٨٩	قَشْدَة صَئِغَة
bitty ~	89	٨٩	قَشْدَة مَزَقَة
sleepy ~	89	٨٩	قَشْدَة عَامِلَة
crown cork	64	٦٤	سِدَادَة تَاجِيَة
crowning	90	٩٠	قَلْب الأَحَاجِث
crude olive cake oil	62	٦٢	زَيْت كَبْ الزيتون الخام

crumb softener (bread)	109	١٠٩	مُتَحَلِّبَات (في الخبز)
crushed apple juice	79	٧٩	عَصِير التفاح المَهْرُوس
culture:			
bach ~	108	١٠٨	مَزْعَة مُعْطَمَة
commercial ~	108	١٠٨	مَزْعَة تجارية
pure ~	108	١٠٨	مَزْعَة نَقِيَة
submerged ~	108	١٠٨	مَزْعَة مغمورة
curding:			
sweet ~	25	٢٥	تَحْتَرُّ حَلْو
curing:			
hot ~	8	٨	إِسْوَاء دافئ

D

D-value	91	٩١	قِيَمَة دَال
date Kernel oil	62	٦٢	زَيْت نَوَى البلح
de-acidification (oils)	4	٤	إِزَالَة الحَمْوضَة (الزيوت)
decolourizers	108	١٠٨	مُزِيل اللون
defrosting	3	٣	إِذَابَة الجليد
degradation	26	٢٦	التَفَرُّك
degumming (oils)	5	٥	إِزَالَة الصمغ (الزيوت)
dehydration	23	٢٣	تَجْيِيف ، نَزْع المَاء
dehydrocanning	32	٣٢	تَطْيِيف مَعَ التَجْيِيف
dehydrofreezing	23	٢٣	تَجْيِيف وَتَجْيِيف
Delaney clause, cancer clause	88	٨٨	فَقْرَة «دِيلْي» - فَقْرَة السرطان
denaturation	35	٣٥	تَمَسُّخ
denatured alcohol	95	٩٥	الكُحُول المَتَمَسَّخ ، الكُحُول المُحَوَّل
deodorization	5	٥	إِزَالَة الرَّائِحَة
desalination	5	٥	إِزَالَة المَلُوحَة
desiccation	36	٣٦	تَجْيِيف ، تَجْيِيف
detoxication	5	٥	إِزَالَة السُّمِّيَة ، إِطْطَال السُّمِّيَة
dew point	123	١٢٣	نُقطة التَنَدُّ
diauxic growth	124	١٢٤	النُّمُو الأَزْدِيَّاجِي
dicing	35	٣٥	تَجْيِيف
diet:			
Coleman ~	126	١٢٦	وَجِيَة «كُولْمَان»
Karell ~	126	١٢٦	وَجِيَة «كَارَل»
ketogenic ~	126	١٢٦	وَجِيَة مُؤَلِّدَة
dietetic food	8	٨	أَطْعَمَة صَاصَة
dill seed oil	58	٥٨	زَيْت بَذَر الشَّبَّ «الشَّبَّ»
dipsa	112	١١٢	مُطَطِّش
disc separator (wheat)	84	٨٤	فَاصِل قُرْصِي
discolouration	121	١٢١	نُصُول

thermal ~	64	٦٤	السَّخَةُ الحَرَارِيَّة
water holding ~	64	٦٤	مَخْدَةُ الاحتفاظ بالماء
capping:			
bottle ~ machine	90	٩٠	قَدَّالَةُ الزجاجات
caramel (sweets)	95	٩٥	كراملة
caramelization	96	٩٦	الكَرْمَلَة
carbon black	8	٨	أَسْوَدُ الكربون
carbon dioxide ice	37	٣٧	تَلْجُ كَرْبُونِيّ
carbonated ammonia	121	١٢١	نَشَادِرُ مَكْرُون
carbonated cider	120	١٢٠	نَيْدُ الضَّاحِ المَكْرُون
carbonation process	36	٣٦	التَّحْيَةِ الكَرْبُونِيَّة
carbonyl value	54	٥٤	رَقْمُ الكَرْبُونِيل
Carnauba wax	68	٦٨	شَمْعُ الكَارُونِيَا
carotene pigment	70	٧٠	صِبْغَةُ الكَارُونِين
carrot juice	79	٧٩	عَصِيرُ الجَزَرِ
carrot seed oil	58	٥٨	زَيْتُ بُدُورِ الجَزَرِ
case hardening	39	٣٩	التَّجَلُّفُ الطَّحِيْنِيّ
cassareep	71	٧١	صَلَصَةُ المَسِيوْت - كَسَارِب
castor oil	60	٦٠	زَيْتُ الخَرْوَجِ
catchup, catsup, ketchup	71	٧١	صَلَصَةُ الطَّاطِمِ الحَرِيْفَةِ، كَتَشَب
caterer	118	١١٨	مُورِدُ أَطْعَمَةٍ
caviar (fish)	16	١٦	بَطْرِيخ - كَالْيَار - بطارخ
celery:			
~ juice	79	٧٩	عَصِيرُ الكَرْفَسِ
~ salt	115	١١٥	مِلْحُ الكَرْفَسِ
~ seed	15	١٥	بُدُورُ الكَرْفَسِ
~ seeds oil	59	٥٩	زَيْتُ بُدُورِ الكَرْفَسِ
celluloflour	49	٤٩	دَقِيقُ السِّلِيلُوزِ
cellulolytic organisms	93	٩٣	كَائِنَاتُ حَالَّةُ السِّلِيلُوزِ
centrifugal sugar	65	٦٥	سُكَّرُ التَّنْيِدِ، الطَّرْدُ المَرْكَزِيّ
ceramic oven	85	٨٥	فُرْنُ خَزَفِيّ
chalky bread	45	٤٥	مُخَبِّزُ طَبَاشِيرِيّ
cheeze:			
apple ~	38	٣٨	جُبْنُ الضَّاحِ
blue-veined ~	38	٣٨	الجُبْنُ الأزرق
cream ~	38	٣٨	جُبْنُ القَشْدَةِ
Roquefort ~	38	٣٨	جُبْنُ رُكْفُور
cheilosis	29	٢٩	تَشَقُّقُ الصُّوَارِ
chemical:			
~ ice	37	٣٧	تَلْجُ كِيْمَايِيّ
~ desiccants	103	١٠٣	مُجَفِّفَاتُ كِيْمَاوِيَّة
~ score	28	٢٨	التَّسْجِيلُ الكِيْمَايِيّ
chemo-autotrophs, chemo-			
lithotrophs	94	٩٤	كَائِنَاتُ ذَاتِيَّةُ الاغْتِذَاءِ الكِيْمَايِيّ
chemo-organotrophs,	94	٩٤	كَائِنَاتُ غَضَوِيَّةُ التَّغْلِيَةِ
heterotrophs			
chemostat	120	١٢٠	نَاطِمُ كِيْمَايِيّ

chemosynthetic bacteria	16	١٦	بَكْتِيْرِيَا التَّرْكِيْبِ الكِيْمَايِيّ
chemurgy	14	١٤	الْبَحْثُ الكِيْمَايِيَّةُ الزَّرَاعِيَّة
cherry kernel oil	63	٦٣	زَيْتُ نَوَى الكَرْزِ
Chili sauce	70	٧٠	صَلَصَةُ شِيلِي
chilled orange juice	78	٧٨	عَصِيرُ البرتقالِ المَبْرَدِ
chilling injury	72	٧٢	ضَرْبُ التَّبريدِ
chipped beef	53	٥٣	رَقَاقَاتُ لَحْمِ البَقَرِ
chlamydo-spore, (resting cell)	19	١٩	بَوَّغٌ مُتَقَدِّرٌ، بَوَّغٌ كَلَامِيْدِيّ
chlorination	96	٩٦	كَلُورَة
chlorine flavours	75	٧٥	طَعْمُ الكلور
chocolate	69	٦٩	شُوكُولَاتَة - شُوكُولَاة
choice grade	49	٤٩	الدرْجَةُ المَخْطَرَة
Chopin Zymotachegraph	39	٣٩	جِهَازُ زِيْمُونَاكِجِرَافِ شُوبَانِ
chunk honey	78	٧٨	عَسَلٌ مُكْتَزِرٌ
cinnamon oil	61	٦١	زَيْتُ القَرْيَة
circular exhaust box	71	٧١	صَنْوَقُ الطَّرْفِيعِ الدَّائِرِيّ
citrus molasses	37	٣٧	لَجِيزُ الحمضيات
clarification	27	٢٧	التَّرْوِيقُ
freeze ~	27	٢٧	التَّرْوِيقُ بالتَّجميدِ
clarifying agents	118	١١٨	مَوَادُّ مُرَوِّقَة
cleaning agent	77	٧٧	عَامِلُ مَتَطْفِئٍ
clinching	90	٩٠	قَفْلٌ مُبْدِلِيّ
climacteric peak	51	٥١	الذَّرْوَةُ الأَوْجِيَّة
cloud inhibitors	102	١٠٢	مُحَبِّطَاتُ السَّحَابَةِ
cloud point	123	١٢٣	نُقْطَةُ التَّسْكِيْمِ
clouding (vinegar)	30	٣٠	تَضْيِيبُ الخَلِّ - إضْيَابُ الخَلِّ
coagulation	25	٢٥	تَجَلُّطٌ (تَجَلُّطٌ)
coarse bran	52	٥٢	الرَّيْدَةُ الخَشِيْنَةُ
cocktail	68	٦٨	شَرَابٌ مُشَكَّلٌ
cocoa butter	55	٥٥	زُبْدَةُ الكَاكَوَا
coconut oil	60	٦٠	زَيْتُ جَمُزِ الهندِ
cod liver oil	61	٦١	زَيْتُ كَبِدِ الحُوتِ
coddle	29	٢٩	تَسْوِيَّةٌ هَادِيَة
coffee:			
~ bean oil	57	٥٧	زَيْتُ بُدُورِ البَنْ
~ essence	54	٥٤	رُوحُ القَهْوَةِ
~ huller	113	١١٣	مَقْشَرَةُ القَهْوَةِ
~ substitute	14	١٤	بَدِيلُ القَهْوَةِ
cold cellar	89	٨٩	قُبُورُ بارِد
cold liming	11	١١	الْإِكْلَاسُ - التَّجْبِيرُ البَارِد
cold pasteurization	15	١٥	بَسْتَرَةٌ بارِدَة
cold point	123	١٢٣	النَّقْطَةُ البَارِدَة
cold sterilization	32	٣٢	التَّطْعِيمُ البَارِد
Coleman diet	126	١٢٦	وَسْجِيَّةٌ، كُولْمَانِ،
colour fixative	102	١٠٢	مُثَبِّتُ اللَّوْنِ
commercial:			
~ antioxidants	110	١١٠	مُضَادَّاتُ الأكْسِدَةِ التَّجَارِيَّة

blancher	39	٣٩	جهاز السلق
blanching	66	٦٦	سَلَق
bland	33	٣٣	تَقَه - ماسخ
bleach figure (flour)	33	٣٣	تقدير لون الدقيق
bleaching	22	٢٢	تَيْبِض ، قَصْر
bleaching agent	77	٧٧	عامل تَيْبِض - مادة قاصرة
blend	108	١٠٨	مزيج
bloater :	12	١٢	أَثَانُو
~ fish	66	٦٦	سَمَك مُدَخَّن
bloom (meat)	122	١٢٢	نضارة اللحم
blue-veined cheese	38	٣٨	الجُبْن الأزرق
blue mold rot	79	٧٩	عَفْن أزرق فطري
blue value	92	٩٢	القيمة الزرقاء
boiled sweets	43	٤٣	الحلوى الصلبة - سكاكر
boiler	106	١٠٦	مِرْجَل
boiling point elevation	3	٣	ارتفاع نقطة الغليان
bolar roast	98	٩٨	لَحْم التخييص
bomogenization	102	١٠٢	المجانسة
bone broth	107	١٠٧	مَرَق العظام
bone taint	87	٨٧	فساد إلى العظم
borax	19	١٩	بُورَاق
bottle capping machine	90	٩٠	قَدَّالَة الرُجَاجَات
bottle filling machine	112	١١٢	مُصَبَة الرُجَاجَات
bottling	31	٣١	تَمْبَة الرُجَاجَات
bottom yeast	47	٤٧	خَميرة قاعية
bottom fermentation	25	٢٥	تَحْمَر قاعِي
bran :			
coarse ~	52	٥٢	رَدَّة خَشِبة
fine ~	52	٥٢	رَدَّة ناعمة
rice ~	52	٥٢	رَجِيع الكُون
bread :			
~ crumb	97	٩٧	لُبَاب الخُبْز
~ crust	90	٩٠	قَصْرَة الخُبْز
brown ~	44	٤٤	الخُبْز الأسمر
chalky ~	45	٤٥	خُبْز طباشيري
high protein ~	44	٤٤	الخُبْز البروتيني
lactein ~	45	٤٥	خُبْز اللبن المكثف
malted ~	45	٤٥	خُبْز المولت
ropy ~	45	٤٥	خُبْز لَوْج
short ~	45	٤٥	خُبْز ناعم
soda ~	44	٤٤	خُبْز الصودا
sour ~	44	٤٤	خُبْز حامضي
unfermented wheat meal			
~	45	٤٥	خُبْز غير مختمر
break rolls	7	٧	أَسْطَوَانَات الدَّش « التَكْسِر »
breakfast cereals	41	٤١	حُبُوب الإفطار
brine	104	١٠٤	مَحْلُول مِلْحِي

brine-pipe system	122	١٢٢	لام أنبوب انطول المِلْحِي
brine-spray system	122	١٢٢	لام الرش المِلْحِي
brining	8	٨	مَالَة مَحْلُول مِلْحِي
brittle	125	١٢٥	ثَر ، « قَصِيف »
brix	14	١٤	نُج - بَرِكْس
brix-acid ratio	121	١٢١	بَة البركس للحموضة
Brogdex process	81	٨١	ملية « بروغدكس »
broken set	91	٩١	ام غير مناسك
brose	78	٧٨	بيدة
brown bread	44	٤٤	خُبْز الأسمر
brown rice	4	٤	رُز النَّي
bronning "browning"	7	٧	براز
Bulgarius milk	97	٩٧	بُلغارِي
burn :			
bin- ~	42	٤٢	ق التخرين
freeze ~	42	٤٢	قَة الانجهاذ
butter :			
apple ~	55	٥٥	بَة الطاح
cocoa ~	55	٥٥	بَة الكاكاو
green ~	55	٥٥	بَة خضراء
peanut ~	55	٥٥	بَة الفول السوداني
butyric acid-forming bacteria	18	١٨	تريا مولدة لحمض البيوتريك

C

cafeol	93	٩٣	القول
cake	96	٩٦	ك
cake premixes	109	١٠٩	مخضر الكعك
Campbells process	75	٧٥	بَقَة « كمبل »
Campden process	75	٧٥	بَقَة « كمبلن »
can :			
enamelled ~	80	٨٠	بَة مَطْلَبَة (بالمينا)
leaker ~	80	٨٠	بَة مُسَرِّبَة
swelled ~	80	٨٠	بَة مُنْطَخَة
tin ~	80	٨٠	بَة صَفِيج
cancer clause	88	٨٨	بَة « ديلبي » - فقرة السرطان
candy	43	٤٣	بِي مُسْكِرَة ، قَنْد
candy glace fruit	84	٨٤	بَقَة قَنْدِيَة
cane crusher	125	١٢٥	بَة القصب - عَصَّارَة القصب
cane roll	7	٧	لَوَانَة القصب
canned foods	10	١٠	بَة مَطْلَبَة
canning	32	٣٢	ب
canning ripe	128	١٢٨	لِلتَّيْب
capacity :			
flour water absorption ~	64	٦٤	بَة الامصاصية للدقيق

~ cheese	38	٣٨	جبن التفاح
~ cider	120	١٢٠	نَبِيذ التفاح
~ cider vinegar	45	٤٥	خل التفاح
~ juice	79	٧٩	عَصِير التفاح
~ pomace	37	٣٧	لَجِير التفاح
appertization	1	١	الأبَرَّة
apricot:			
~ kernel oil	63	٦٣	زَيْت نَوَى البِشْمَش
~ concentrate	107	١٠٧	مُرْكُزَات المِشْمَش
~ leather	91	٩١	قَمَر الدِّين
areometer	4	٤	أَرِيُومِتَر
argol	4	٤	أَرْغُول - أَرْجُول
aroma	79	٧٩	عِطْر
aromatic vinegar	46	٤٦	عِطْرِيّ
aromatic water	99	٩٩	مَاء عِطْرِيّ
aromatization	31	٣١	تَغْطِير
artificial:			
~ cream	89	٨٩	قِشْدَة صُنْجِيَة
~ flavour	124	١٢٤	نَكْهَة صُنْجِيَة
~ preservatives	126	١٢٦	وَاقِيات صُنْجِيَة
~ refrigeration	21	٢١	تَبْرِيد صُنْجِيّ
ascospores	19	١٩	بُورَغ زَيْلِيّ
aseptic filling	31	٣١	قَبْضَة مُطَهَّمَة
aseptic transfer	124	١٢٤	نَقْل مُطَهَّم
asepsis	76	٧٦	طَهَارَة
aspiration	27	٢٧	تَنْزِيَة - فَضْل بِالْهَوَاء
association	109	١٠٩	مُشَارَكَة
astringent flavour	75	٧٥	طَعْم قَابِض
Atwater factor	112	١١٢	مُعَامِل « أَوَاتِر »
autolysis	24	٢٤	تَحَلُّل ذَاتِيّ
avocado pulp oil	59	٥٩	زَيْت لِبَار الِيفْسَة

B

babassu oil	57	٥٧	زَيْت البَابَسُو
Babcock test	1	١	اِخْتِبَار « بَابَكُوك »
bacteria:			
acid proteolytic ~	16	١٦	بَكْتَرِيَا حَاكِلَة لِلْبَرُوتِين
aerotolerant ~	18	١٨	بَكْتَرِيَا مُتَحَمِّلَة لِلْهَوَاء
alkali-forming ~	18	١٨	بَكْتَرِيَا مُطَلِّقَة
alkaliphilic ~	17	١٧	بَكْتَرِيَا قَبِيْذَة
amphitrichous ~	18	١٨	بَكْتَرِيَا مُتَقَابِلَة السَّيَاط
butyric acid-forming ~	18	١٨	بَكْتَرِيَا مُوَلِّدَة لَحْمَضِ الْبُيُوتْرِيك

chemosynthetic ~	16	١٦	بَكْتَرِيَا الرِّكِيْب الكِيْمِيَا لِيّ
halophilic ~	18	١٨	بَكْتَرِيَا مَلِيْحَة - بَكْتَرِيَا الْيَمْلَة الْمِلْح
heterofermentative ~	18	١٨	بَكْتَرِيَا مُتَقَابِلَة التَّخْمِر
haloduric ~	17	١٧	بَكْتَرِيَا مُتَحَمِّلَة لِلْمَلُوحَة
iron ~	16	١٦	بَكْتَرِيَا الْحَدِيد
monotrichous ~	19	١٩	بَكْتَرِيَا وَحِدَة السُّوط
microaerophilic ~	17	١٧	بَكْتَرِيَا قَلِيلَة الْأَهْلَة لِلْهَوَاء
peritrichous ~	17	١٧	بَكْتَرِيَا حَرَلِيَة الْأَسْوَاط
propionic acid ~	16	١٦	بَكْتَرِيَا حَمْضِ الْبُرُيُونِيك
rope-forming ~	16	١٦	بَكْتَرِيَا التَّخْطُّط
spore-forming ~	17	١٧	بَكْتَرِيَا مُتَبَوِّغَة
sulphate-reducing ~	18	١٨	بَكْتَرِيَا مُخَفِّرَة لِلْكَبْرِيْتَات
thermoduric ~	17	١٧	بَكْتَرِيَا مُتَحَمِّلَة لِلْحَرَارَة
bacteriolysin	103	١٠٣	مُحَلِّل بَكْتَرِيّ
bacteriolysis	24	٢٤	تَحَلُّل بَكْتَرِيّ
bactofugation	120	١٢٠	تَبَدُّل جُرْلُومِيّ
baker's yeast	47	٤٧	خَمِيْرَة الْخَبْز
baking:	44	٤٤	خَبْز - خَبِيْر
~ additive	111	١١١	مُضَادَّات الْخَبْز
~ test	2	٢	اِخْتِبَار الْخَبِيْر
~ powder	51	٥١	دُرُور الْخَبْز - مَسْحُوق الْخَبْز
balsam	19	١٩	بَلَسَم
banana figs	89	٨٩	قَلْبِيد الْمَوْز
basic foods	9	٩	أَغْذِيَة قَاعِدِيَة
basket press	115	١١٥	الْمِكْس السَّائِي
batch culture	108	١٠٨	مَرْعَة مُتَقَطَّعَة
Baudoin test, furfural test	1	١	اِخْتِبَار « بَوْدُوِيْن » - اِخْتِبَار الْفُرْفُورَال
bauné	19	١٩	بُوْنِيَة
beestings	42	٤٢	الْحَمْلَة الْأَوَّلِي
beer	39	٣٩	جَمَكَة
beet juice	79	٧٩	عَصِير الْبِيْتَر - عَصِير الشُّونْذَر
beet sugar	65	٦٥	سُكَّر الْبِيْتَر - سُكَّر الشُّونْذَر
ben oil	57	٥٧	زَيْت الْبَان
benzoic acid	43	٤٣	حَمْضُ الْبِيْزُوِيك
biffins	20	٢٠	بِيْفِنْس
biltong	89	٨٩	قَلْبِيد اللَّحْم
bin:	109	١٠٩	مَسْجُود
~ burn	42	٤٢	حَرْق التَّخْرِيْن
biochemical oxygen demand (BOD)	76	٧٦	الطَّلَب الْخِيْمِيّ لِلْأَكْسِجِين
bioconversions	25	٢٥	تَحَوُّلَات خِيْمِيَة
biodegradation	26	٢٦	تَفْرُك خِيْمِيّ
biological zero	70	٧٠	الصَفْر الْخِيْمِيّ
biscuit	14	١٤	بِسْكُوِيْت
bitty cream (milk)	14	١٤	بُتُوْر القِشْدَة - قِشْدَة مُمَزَّجَة
black liquor	64	٦٤	السَّائِل الْأَسْوَد
black strap syrup	78	٧٨	عَسَلْ أَسْوَد

قائمة المصطلحات الإنكليزية

A			
absorptiometer	114	١١٤	مقياس الامصاص
accessory food substances	117	١١٧	مواد غذائية مُساعدة
acetate	8	٨	أسيتات
abnormal egg	20	٢٠	بيض شاذ
acetate	46	٤٦	عُلات - أسيتات
acetic acid	45	٤٥	خلّ
acetification	87	٨٧	فساد خلّ
acetobacter	17	١٧	بكتريا الخلّ
acetyl value	53	٥٣	رقم الأسيتيل ، القيمة الأسيتيلية
acetylation	6	٦	استلة
achrodextrin	50	٥٠	دكسترين لاقوئيّ
acid:			
~ foods	9	٩	أغذية حمضية
~ proteolytic bacteria	16	١٦	بكتريا حالة للبروتين
~ taste	106	١٠٦	مذاق حمضيّ
~ value (A.V.)	54	٥٤	الرقم الحمضيّ
acidification:			
de- ~	4	٤	إزالة الحموضة
acidophilous milk	97	٩٧	كبن حمضيّ ، لبن أليف الحمض
acidulants	104	١٠٤	المُحمضات
acrolein test	1	١	اختبار ، أكرولين
activation energy	73	٧٣	طاقة التنشيط
active dry yeast (ady)	47	٤٧	خميرة جافة نشطة
active oxygen method	74	٧٤	طريقة الأكسجين النّعال
adhesiveness	11	١١	الالتصاقية
activators	116	١١٦	المُنشطات
additives:			
flour ~	103	١٠٣	مُحسّنات التّخفيف
food ~	8	٨	إضافات غذائية
adjuncts	8	٨	إضافات
aerotolerant bacteria	18	١٨	بكتريا متحملة الهواء
agent:			
anti-browning ~ s	100	١٠٠	مانعات البrowning
anti-caking ~ s	101	١٠١	مانعات التّكثّل
anti-foaming ~ s	101	١٠١	مانعات الرّغوة
anti-spattering ~ s	101	١٠١	مانعات التّطاير
anti-staling ~ s	101	١٠١	مانعات التّخادم
anti-sticking ~ s	101	١٠١	مانعات الالتصاق
bleaching ~	77	٧٧	عامل مُبيض - مادة قاصيرة
clarifying ~ s	118	١١٨	إد مُروّقة
cleaning ~	77	٧٧	إبل مُعطف
conditioning ~ s	118	١١٨	إد مُكيّفة
drying ~ s	118	١١٨	إد مُجفّفة
firmiting ~ s	118	١١٨	إد مُقسيّة
free-flow ~ s	117	١١٧	إد الانسياب
leavening ~	99	٩٩	دّة رالحة
refining ~	100	١٠٠	دّة مُطيفة - مادة مُصفية
whipping ~	107	١٠٧	غ - عامل لإرخاء
aging (meat)	31	٣١	يق (اللحم)
aging (wine)	31	٣١	يق (الخمر)
agitator	113	١١٣	لَب
albumin index	50	٥٠	بل الزلال
alcoholic beverages	110	١١٠	رويات كحولية
algin	11	١١	بن - ألجين
alkali-forming bacteria	18	١٨	تريا مُكوّنة
alkali refining	35	٣٥	كروير القلويّ
alkaliphilic bacteria	17	١٧	تريا مُحبّة
alkannin	11	١١	كانين
allergen	119	١١٩	ج (ج : مؤرّجات)
allicin	11	١١	بن
alveograph	104	١٠٤	لطاق المُطاطيّة
amphitrichous bacteria	18	١٨	تريا مُقابلّة السّياط
amylograph	104	١٠٤	لطاق الأميلاز
annatto	12	١٢	اخ
anorectic drugs	102	١٠٢	ط الشهية - عقار مُفهم
antibiont	70	٧٠	دّ
antibrowning agents	100	١٠٠	مانع البrowning
anti-caking agents	101	١٠١	مانع التّكثّل
antifoaming agents	101	١٠١	مانع الرّغوة
antifogging compounds	101	١٠١	مانع الضّباب
antimicrobial	110	١١٠	ماد الميكروبات
antimycotics	110	١١٠	مادات الفطر
anti-spattering agents	101	١٠١	مانع التّطاير
antioxidants	110	١١٠	مادات الأكسدة
anti-staling agents	101	١٠١	مانع التّخادم
antistatic compounds	110	١١٠	ماد التّكهيب
antisticking agent	101	١٠١	مانع الالتصاق
anthracnose	85	٨٥	لم
apex separator	84	٨٤	مل قسّ
apple:			
~ butter	55	٥٥	دّة التفاح

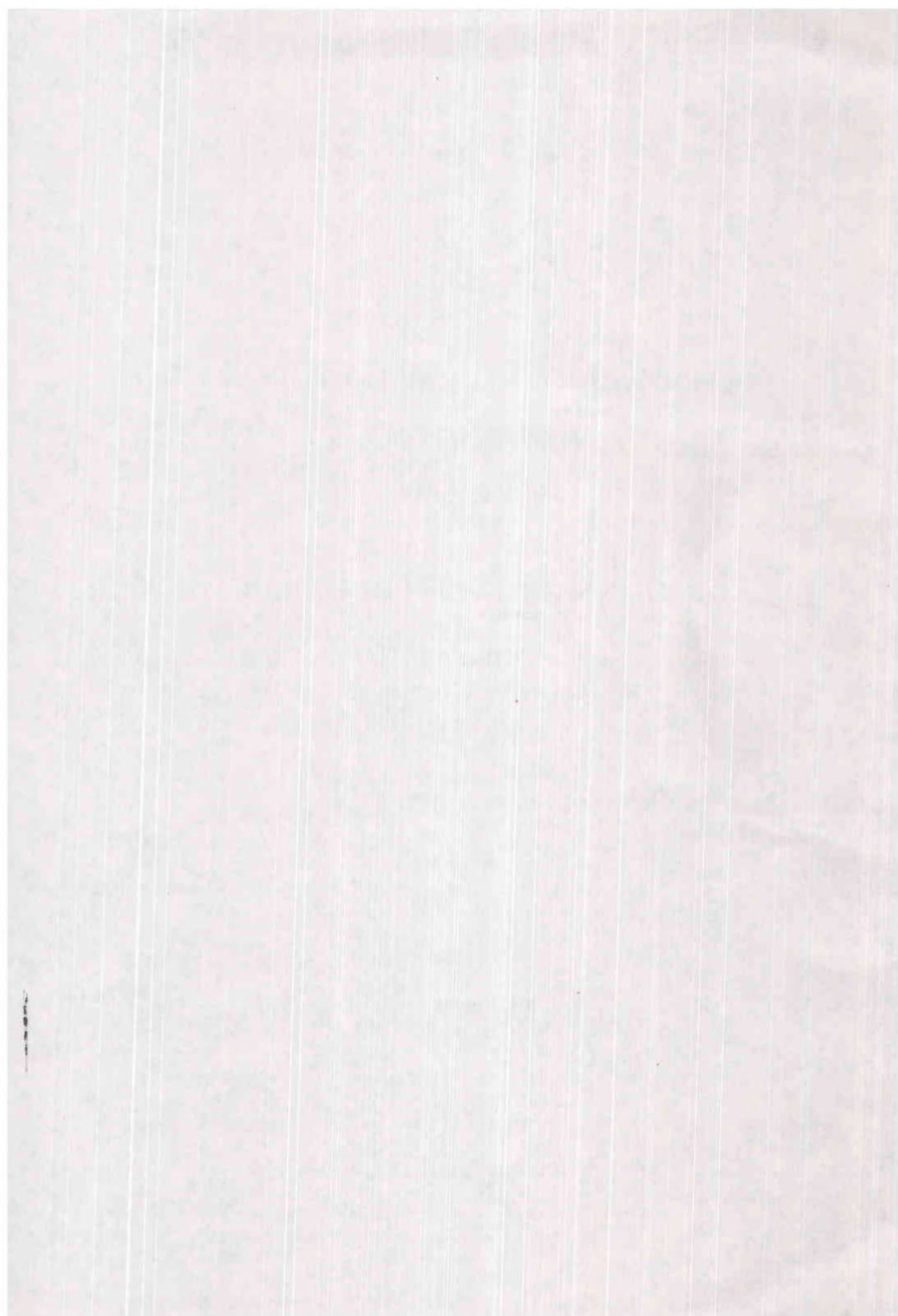
ENGLISH

Alphabetical Index

&

FRANÇAIS

Index Alphabétique



ARABIC AGRICULTURAL DICTIONARY

PLANT PRODUCTION

FOOD INDUSTRY

DICTIONNAIRE AGRICOLE ARABE

PRODUCTION VEGETALE

INDUSTRIE ALIMENTAIRE

PART I

VOLUME VII

1^{ère} PARTIE

SHARAF PUBLISHING